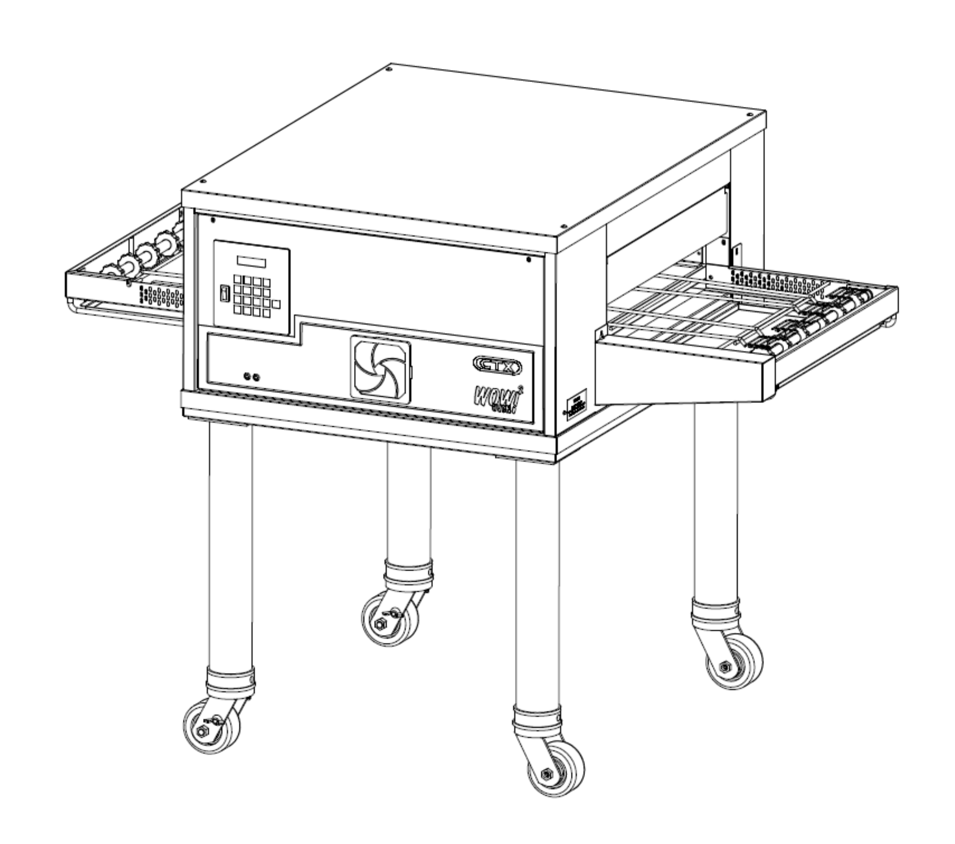
DZ33I, Deutsch



BETRIEBS-
& INSTALLATIONS-
Anleitung
CTX-GEMINI-SERIE ÖFEN
DZ33I



CTX ® • 1400 Toastmaster Drive •Elgin, IL. 60120 ⬥ 847-741-3300

Ein Middleby-Unternehmen • www.middleby.com

Teil Nr. 69982

7/1/13

Modell Nr.________________Seriennr.____________________Installationsdatum________

CTX®
PROBLEMLOSE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE
(NUR USA)

MIDDLEBY MARSHALL, NACHFOLGEND VERKÄUFER GENANNT, GIBT EINE GARANTIE AUF GERÄTE, DIE VON DER FIRMA HERGESTELLT WURDEN, UND ZWAR DASS SIE MATERIALFEHLERFREI UND VERARBEITUNGSFEHLERFREI SIND, WOFÜR DIE FIRMA DIE VERANTWORTUNG ÜBERNIMMT. DIE VERANTWORTUNG DES ANBIETERS BESCHRÄNKT SICH NACH SEINEM ERMESSEN AUF DEN KOSTENLOSEN AUSTAUSCH ODER DIE REPARATUR JEDES TEILS, DAS FEHLERHAFT IST UND AUF ALLE ARBEITS- UND MATERIALKOSTEN, DIE FÜR DEN VERKÄUFER DURCH DIE REPARATUR ODER DEN AUSTAUSCH DIESES TEILS ANFALLEN. EINE SOLCHE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN URSPRÜNGLICHEN KÄUFER UND IST FÜR DIE DAUER EINES JAHRES GÜLTIG, AB DEM DATUM DER URSPRÜNGLICHEN INSTALLATION ODER 18 MONATE AB VERSANDDATUM, WAS IMMER FRÜHER IST; VORAUSGESETZT DASS DIE ZAHLUNGSBEDINGUNGEN ERFÜLLT WURDEN.

Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät installiert, gestartet und unter der Aufsicht eines von der Fabrik zertifizierten Installateurs vorgeführt wurde.

Normale Wartungsfunktionen, einschließlich Schmierung, Reinigung oder Missbrauch durch den Kunden, werden nicht von dieser problemlosen Garantie abgedeckt.

Der Verkäufer ist nur für Reparaturen oder Austausch der defekten Teile durch vom Verkäufer autorisiertes Fachpersonal verantwortlich. Autorisierten Service-Niederlassungen gibt es in den Hauptstädten der benachbarten Länder der Vereinigten Staaten, Alaska und Hawaii. Diese Garantie gilt in den 50 Staaten der USA und ist überall sonst ungültig, es sei denn, das Produkt wurde über Middleby International mit Garantie gekauft.

Die vorstehende Garantie ist exklusiv und ersetzt alle anderen Garantien, ausdrücklich oder stillschweigend. Es gibt keine stillschweigenden Garantien zur Marktgängigkeit oder Eignung für einen bestimmten Zweck.

Die vorangehende Gewährleistung ist die einzige und ausschließliche Verpflichtung des Verkäufers und das einzige und ausschließliche Rechtsmittel des Kunden für alle Maßnahmen einschließlich Vertragsverletzung oder Fahrlässigkeit. Keinesfalls haftet der Verkäufer für eine Summe in Höhe des Kaufpreis des Artikels. Der Verkäufer haftet nicht für eventuelle oder entgangene Gewinne des Käufers.

CTX® • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA (847) 741-3300

HINWEIS:
Diese Betriebs- und Installationsanleitung sollte dem Benutzer übergeben werden. Der Betreiber des Ofens sollte sich mit den Funktionen und dem Betrieb des Ofens vertraut gemacht haben.

Dieses Handbuch sollte in prominenter, leicht zugänglicher Lage in der Nähe des Ofens aufbewahrt werden.

Es wird empfohlen, einen Wartungsvertrag mit einem zertifizierten Service-Händler abzuschließen.

ZU IHRER SICHERHEIT
LAGERN ODER VERWENDEN SIE KEIN BENZIN ODER ANDERE ENTFLAMMBARE DÄMPFE UND FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DIESES ODER ANDERER GERÄTE

WARNUNG

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Service oder Wartung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder zum Tod führen. Lesen Sie die Installation, die Betriebs- und Wartungsanleitung gründlich vor der Installation oder Wartung dieses Gerätes durch.

HINWEIS
WENDEN SIE SICH AN IHRE LOKAL ANSÄSSIGE WARTUNGSFIRMA, UM WARTUNGEN UND REPARATUREN AUSZUFÜHREN. EIN VERZEICHNIS DER WARTUNGSFIRMEN LIEGT IHREM INSTALLATIONSSATZ BEI.

HINWEIS
Die Verwendung von Teilen die nicht Originalteile der von der CTX-Fabrik hergestellten Teile sind, entbindet den Hersteller von jeder Garantie und Verpflichtung.

HINWEIS
CTX (Hersteller) behält sich das Recht vor, Spezifikationen jederzeit zu ändern.

WARNUNG
Die Gerätegarantie ist nur gültig, wenn der Ofen installiert, gestartet und unter der Aufsicht vor einem von der Fabrik zertifizierten Installateur vorgeführt wurde.

INHALTSANGABE

ABSCHNITT 1 - BESCHREIBUNG

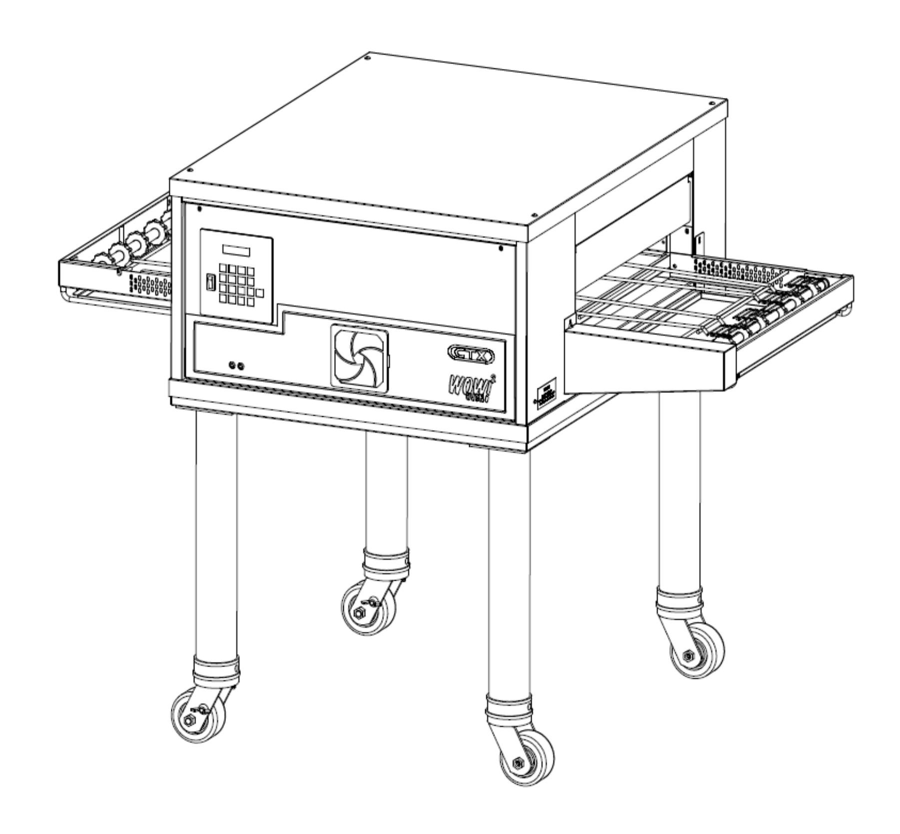
Der Ofen der CTX-Serie wird/hat:

- **Elektrisch betrieben**
- **Fördersystem**
- **Zone durch Infrarotkollektoren beheizt**
- **Elektronisch gesteuert**

CTX Ofenmodell:

- **DZ33I – 31” (787 mm) lange Kochkammer mit einer MenuSelect™ Steuerung.**

HINWEIS: Die “DZ” Bezeichnung auf den Öfen steht für: "DZ" = Dual-Zonen-Temperaturregelung.



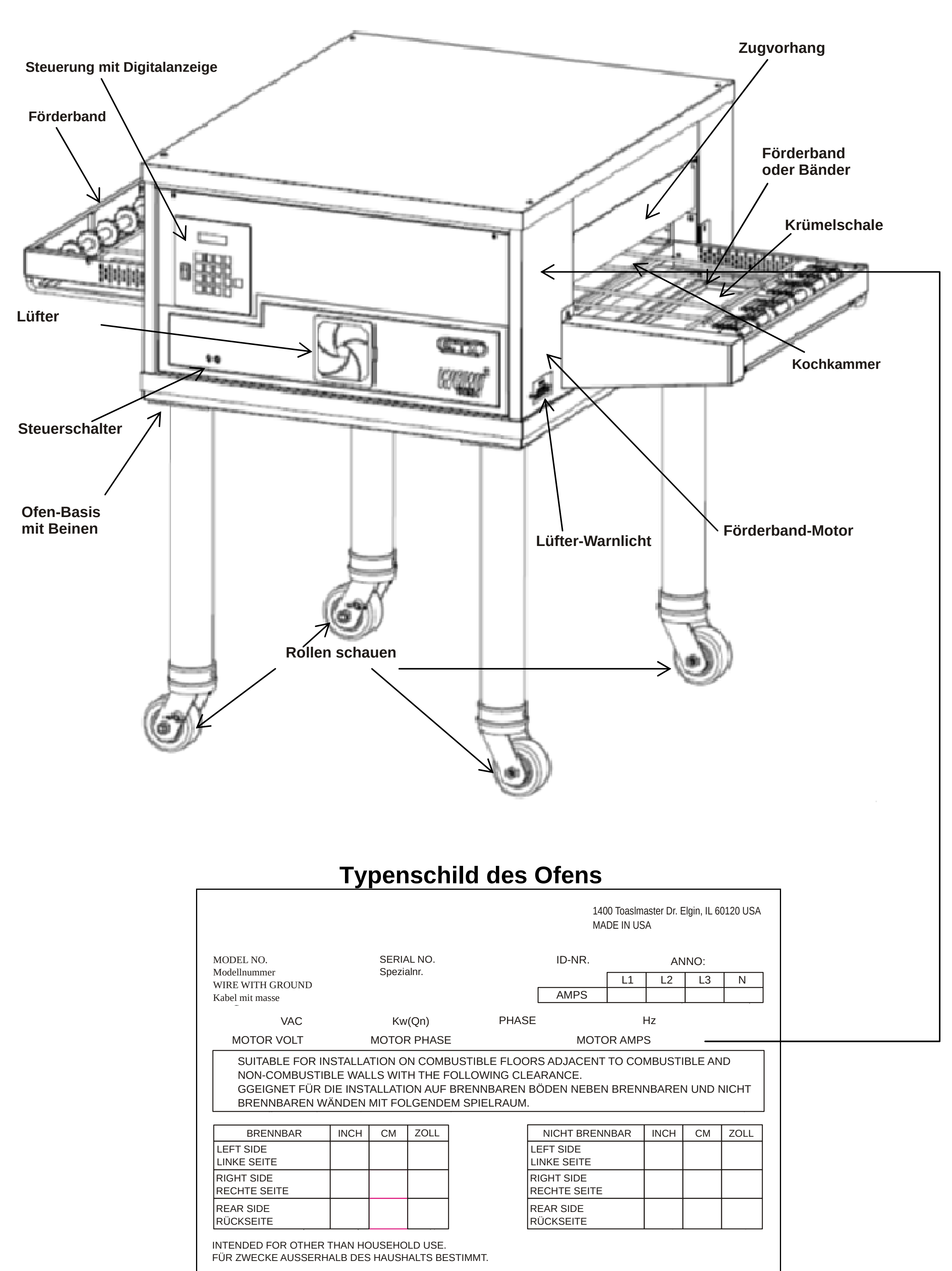
DZ33I

Abbildung 1

Hinweis:
Schaltpläne sind im Handbuch enthalten und befinden sich auch im Ofen.

Dieses Handbuch muss für die Zukunft behalten werden

A. Ort der Komponenten



1400 Toaslmaster Dr. Elgin, IL 60120 USA
MADE IN USA

MODEL NO.
Modellnummer
WIRE WITH GROUND
Kabel mit masse

SERIAL NO.
Spezialnr.

ID-NR.

ANNO:

	L1	L2	L3	N
AMPS				

VAC Kw(Qn) PHASE Hz

MOTOR VOLT MOTOR PHASE MOTOR AMPS

SUITABLE FOR INSTALLATION ON COMBUSTIBLE FLOORS ADJACENT TO COMBUSTIBLE AND NON-COMBUSTIBLE WALLS WITH THE FOLLOWING CLEARANCE.
GGEIGNET FÜR DIE INSTALLATION AUF BRENNBAREN BÖDEN NEBEN BRENNBAREN UND NICHT BRENNBAREN WÄNDEN MIT FOLGENDEM SPIELRAUM.

BRENNBAR	INCH	CM	ZOLL
LEFT SIDE LINKE SEITE			
RIGHT SIDE RECHTE SEITE			
REAR SIDE RÜCKSEITE			

NICHT BRENNBAR	INCH	CM	ZOLL
LEFT SIDE LINKE SEITE			
RIGHT SIDE RECHTE SEITE			
REAR SIDE RÜCKSEITE			

INTENDED FOR OTHER THAN HOUSEHOLD USE.
FÜR ZWECKE AUSSERHALB DES HAUSHALTS BESTIMMT.

B. Funktion der Komponenten

1. Ofensteuerung

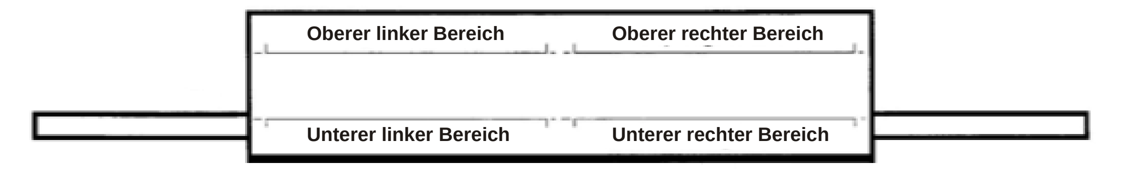
Die Steuerung steuert alle Funktionen des Ofens. Die Kochtemperaturen können von 200°F bis 900°F (93°C bis 509°C) eingestellt werden. Kochzeiten (Fördergeschwindigkeit) können von 1:00 Minute auf 60:00 Minuten auf dem DZ33I eingestellt werden.

Die Steuerung verfügt über einen Selbstreinigungsmodus, einen programmierbaren, automatischen Ein / Aus-Zeitmodus und einen energiesparenden Standby-Modus. Ebenfalls enthalten ist ein Service-Modus, der entwickelt wurde, um den Service-Techniker zu unterstützen.

Die Menüauswahl-Steuerung enthält 10 Menütasten, die eingestellt werden können, um sowohl die Ofentemperatur als auch die Kochzeit zu kontrollieren. Der Betreiber muss dann nur die Menütaste für das gewünschte Produkt drücken, das dann gekocht wird.

2. Infrarot-Heizplatten

Es wurden Heizplatten über und unter dem Förderband in der Ofenkammer angebracht (Abb. 1-3). Wenn diese Platten unter Strom gesetzt werden, geben sie Infrarot-Langwellen ab. Diese Wellen erwärmen nicht die Luft, die sie passiert. Stattdessen werden die Wellen durch die äußere Oberfläche des Produkts absorbiert, das durch den Ofen auf dem Förderband transportiert wird. Mit diesem Programm werden die Lebensmittel auf dem Förderband platziert und die einzigartigen Eigenschaften der Infrarotwellen bewirken, dass sie von außen zur Mitte in traditioneller Weise kochen.



Abschnitt 1-3
DZ33I Heizzonen

3. Förderband

Das Förderband wird verwendet, um das Produkt durch das Ofendeck (Kammer) zu befördern. Das Förderband besteht aus 1 bis 2 Edelstahl-Drahtbändern, die in beiden Richtungen um den Rahmen fahren können. Das Förderband wird von der Steuerung gesteuert und kann Geschwindigkeiten von 1:00 bis 60:00 Minuten erreichen. Die Geschwindigkeit des Förderbandes wird dadurch bestimmt, wie lange das Produkt in der Kochkammer ist, was die Garzeit ist.

VORSICHT: Alle DZ-Öfen haben eine **spezifische Spannung**. Schauen Sie auf das Ofen-Typenschild, welche Spannung er hat. Die Anwendung der falschen Spannung kann sofort den Ofen beschädigen. Schauen Sie in den Installationsabschnitt des Handbuchs, um eine vollständige Anleitung vor der Installation eines Ofens zu bekommen.

C. Spezifikationen des Ofens

Abb. 1-1 Abmessungen **DZ33I**

Einzelner Ofen auf Basis und Rollen	
Gesamthöhe	39,44” (1001,8mm)
Gesamttiefe	39,03” (991,4mm)
Gesamtlänge	59,00” (1499mm)
Zwei Öfen auf Basis und Rollen	
Gesamthöhe	55,32” (1328,9mm)
Gesamttiefe	39,03” (991,4mm)
Gesamtlänge	59,00” (1499mm)
Drei Öfen auf Basis und Rollen	
Gesamthöhe	65,17” (1655,3mm)
Gesamttiefe	39,03” (991,4mm)
Gesamtlänge	59,00” (1499mm)
Vier Öfen auf Basis und Rollen	
Gesamthöhe	72,02” (1829,3mm)
Gesamttiefe	39,03” (991,4mm)
Gesamthöhe	59,00” (1499mm)
Abmessungen Ofenkammer	
Gesamthöhe	5,5” (140mm)
Gesamtbreite	22,25” (565mm)
Gesamtlänge (Heizzone)	31,22” (793mm)
Förderband Backbereich	3,88 Quadratf. (0,36qm.)
Edelstahl einzelnes Förderband Breite	18” (457mm)
Edelstahl doppeltes Förderband Breite	(2) 8,00” (203mm)
Nettogewicht einzelnes Gerät	362 Pfund (164,2 kg)
Temperaturbereich	1500F-9000F (66,50C-4820C)

Tabelle elektrische Spezifikationen des Ofens

HINWEIS: Jedem Ofen muss ein separates Erdungskabel zugeführt werden; Leitung kann nicht als Masse verwendet werden.
HINWEIS: Versorgungsleitung muss mindestens für 90^{0}C (194^{0}F) bemessen sein.

Häusliche Amp. Ladetabellen

DZ33I für den häuslichen Gebrauch

Modell Nr.	Wechselstrom Volt	Phase	Hz	Verbunden kW	AVG in Betrieb kW	Anschlussleistung (Ampere)				Erforderlich Trennschalter (Ampere)
						L1	L2	L3	N	
DZ33I	208	1	50/60	8,95	3,1	45,7	45,7	--	--	60
DZ33I	208	3	50/60	9,5	3,1	30,3	30,3	19,8	--	40
DZ33I	240	1	50/60	10,0	3,1	41,7	41,7	--	--	60
DZ33I	240	3	50/60	10,0	3,1	27,6	27,6	18,1	--	40

DZ33I International

Modell Nr.	Wechselstr om Volt	Phase	Hz	Verbunden kW	AVG in Betrieb kW	Anschlussleistung (Ampere)				Erforderlich Trennschalter (Ampere)
						L1	L2	L3	N	
DZ33I (CE gelisted)	230	3	50/60	9,2	3,1	18,9	18,9	32,6	-	40
DZ33I (CE gelisted)	380	3	50/60	8,4	3,1	18,9	9,2	9,2	8,9	30

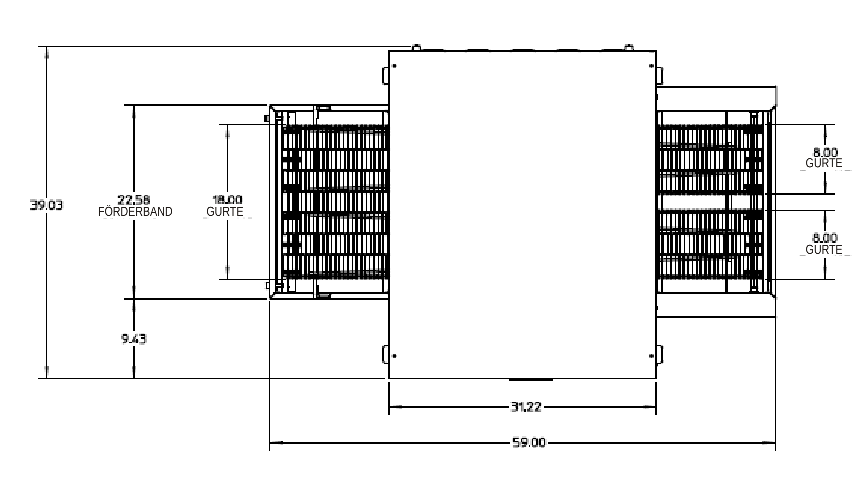
D. Abmessungszeichnungen

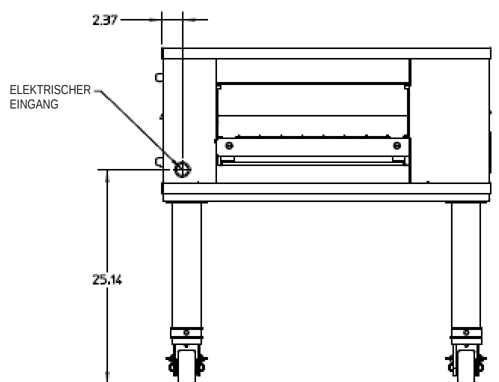
1. Abmessungszeichnung des einzelnen Ofens DZ33I auf Basis.

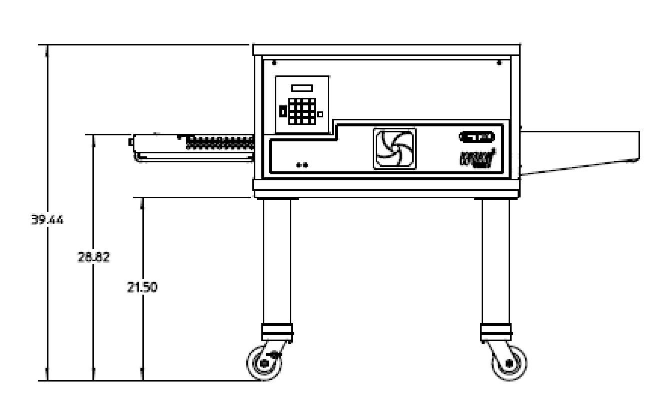
Hinweis: Alle Angaben in Klammern sind Millimeter

Mindestabstand	
Rückseite	**0”**
Links	**4”**
Rechts	**4”**

Wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen und das Produktdesign zu ändern,
ohne dies anzukündigen. Diese Überarbeitungen berechtigen den Käufer nicht zu entsprechenden Veränderungen, Verbesserungen, Ergänzungen oder Ersatz für bereits gekaufte Geräte.



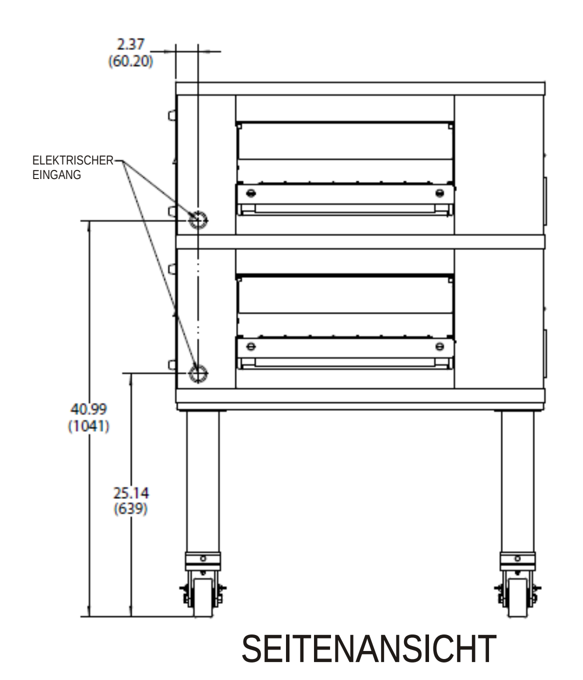


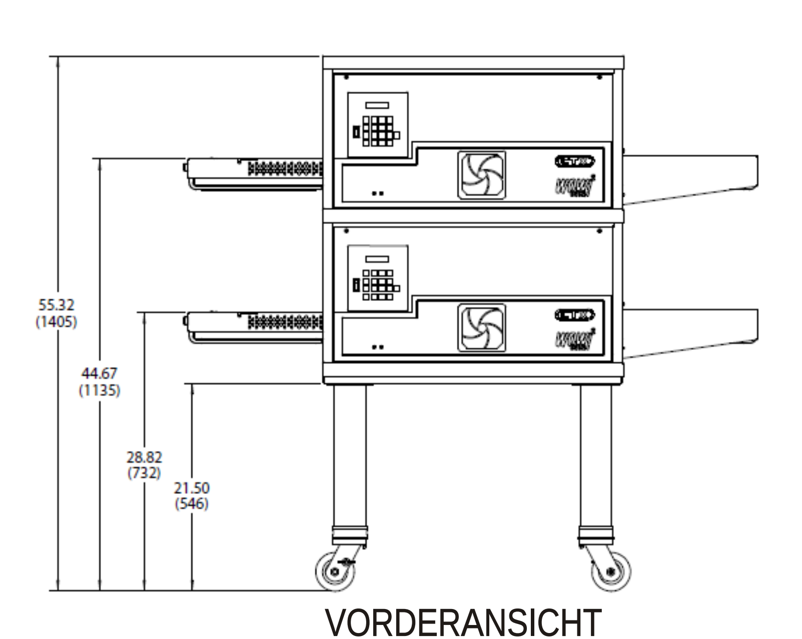


2. Abmessungszeichnung zwei gestapelter DZ33I-Öfen auf einer Basis.

Hinweis: Alle Angaben in Klammern sind Millimeter

Mindestabstand	
Rückseite	0”
Links	4”
Rechts	4”

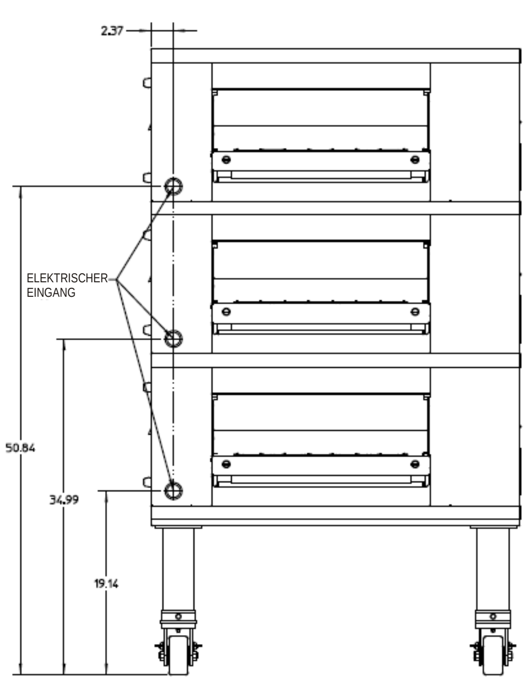


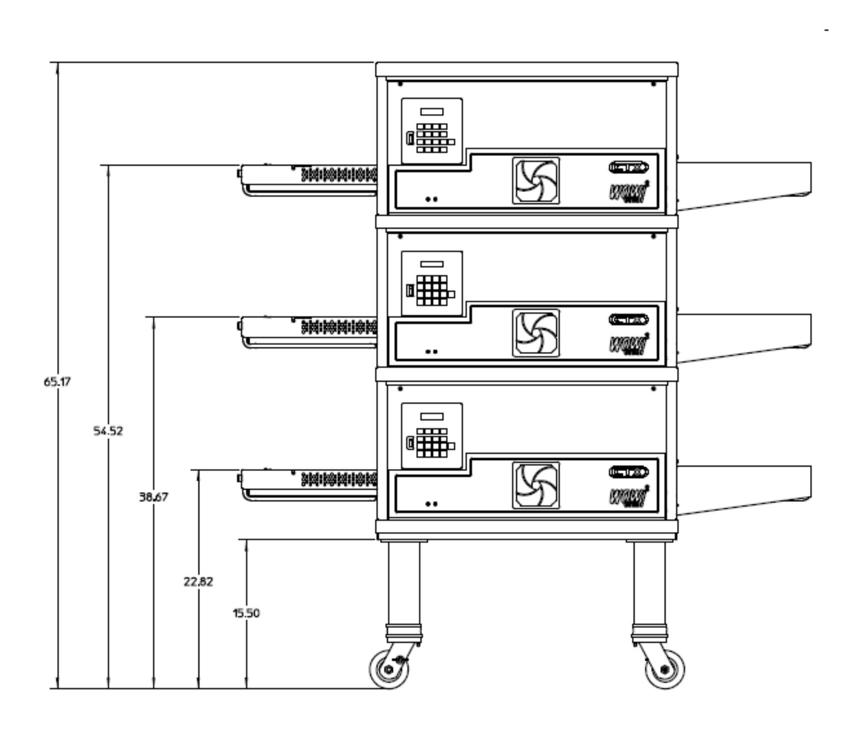


3. Abmessungszeichnung drei gestapelter DZ33I-Öfen auf einer Basis.

Hinweis: Alle Angaben in Klammern sind Millimeter

Mindestabstand	
Rückseite	0”
Links	4”
Rechts	4”

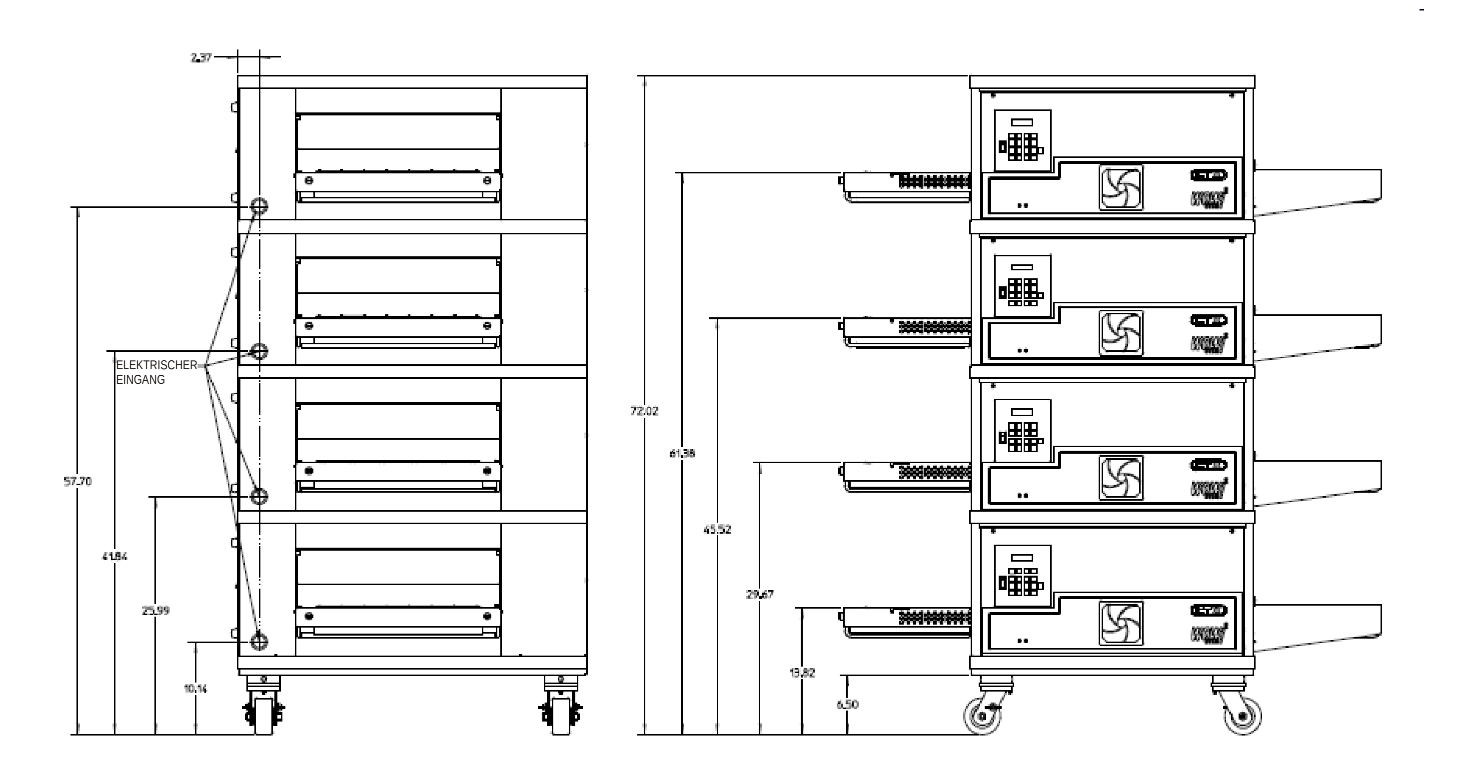




4. Abmessungszeichnung vier gestapelter DZ33I-Öfen auf einer Basis.

Hinweis: Alle Angaben in Klammern sind Millimeter

Mindestabstand	
Rückseite	**0”**
Links	**4”**
Rechts	**4”**



Seitenansicht

Vorderansicht

ABSCHNITT 2 - Installation

A. Überprüfung auf Transportschäden

Alle Transportbehälter müssen vor und während der Entladung auf Schäden überprüft werden. Dieses Gerät wurde sorgfältig geprüft und in der Fabrik verpackt. Der Spediteur hat die Verantwortung für die sichere Überführung und Lieferung übernommen. **Wenn Sie die Ausrüstung in beschädigtem Zustand erhalten haben, entweder sichtbar oder unsichtbar, muss beim Spediteur eine Beschwerde vorgenommen werden.**

1. Offensichtliche Schäden oder Verlust - Wenn Beschädigungen oder der Verlust offensichtlich sind, muss dies auf dem Frachtbrief oder Eiltransportschein zum Zeitpunkt der Lieferung vermerkt werden und es muss vom Spediteur (Fahrer) unterzeichnet werden. Wenn dies nicht geschieht, kann der Spediteur den Anspruch verweigern. Der Spediteur trägt für die erforderlichen Antragsformulare Sorge.

2. Verborgene Schäden oder Verlust - Wenn die Beschädigung oder der Verlust erst nach dem Auspacken ersichtlich ist, muss ein Antrag auf Überprüfung der verdeckten Schäden mit dem Spediteur innerhalb von 10 Tagen vorgenommen werden. Der Spediteur führt eine Untersuchung durch und stellt die notwendigen Antragsformulare zur Verfügung. Achten Sie darauf alle Inhalte sowie externe und interne Verpackung/Kisten und Materialien für die Inspektion zu behalten.

B. Aufstellung des Ofens

Es müssen einige sehr wichtige Überlegungen bei der Wahl der Stelle, wo der Ofen zu bedienen ist, gemacht werden.

3. Dieser Ofen hat ein Förderband und arbeitet kontinuierlich. Er muss so aufgestellt werden, dass er in den "Betriebsfluss" passt.

4. Zugluft, die in die Ofenkammern gelangt, kann zu ungleichmäßigen Koch-/Backergebnissen führen. Überprüfen Sie die Umgebung des Ofens und beseitigen Sie Zugluftquellen wie offene Fenster oder Türen und Lüfter oder andere Geräte, die eine Luftzirkulation verursachen.

5. Der Ofen sollte so aufgestellt werden, sodass heiße Luft und andere Geräteteile nicht in den Kühllüfer-Lufteinlass vorne am Ofen gelangen können. Es können ernsthafte Probleme auftreten.

HINWEIS: *Um die Garantie eines neuen Ofens zu validieren, muss ein zertifizierter CTX Installateur die Schritte C bis H der Installation überwachen.*

C. Elemente, um Öfen zu stapeln

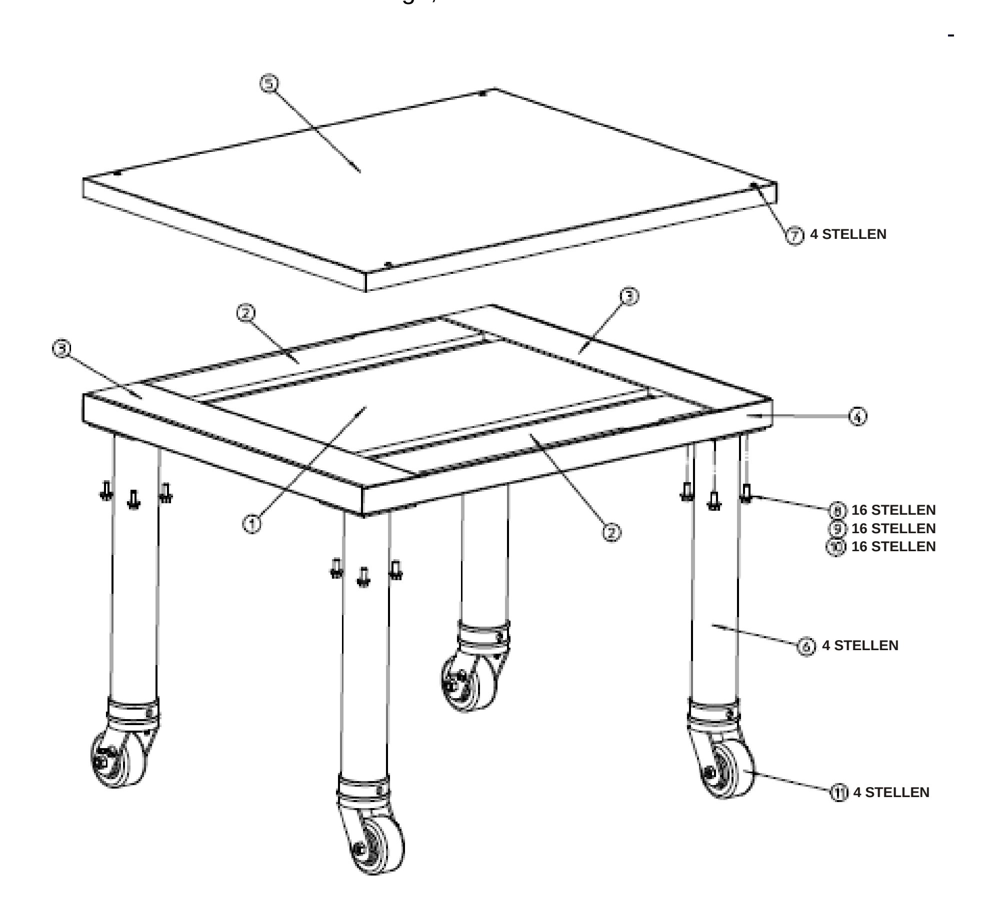
Die folgenden Elemente sind erforderlich, um Öfen stapeln zu können:

Quantität	Beschreibung
2	4”x4”x4’ (10,2cm x 10,2cm x 61cm) Platte
2	4”x4”x2’ (10,2cm x 10,2cm x 122cm) Platte (nur Stapelöfen)
2	1-1/2”x7’ (3,8cm x 213cm) starrer Rohrplan 40
2	Benutzerdefinierter M5 Lift (Vermette)

D. Basis Abschnitt Montage

1. Suchen Sie den Karton mit der Ofenbasis. Entfernen Sie und prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit. Beziehen Sie sich dabei auf die richtige, unten stehende Teileliste und auch auf Abb. 2-1.

-



Abschnitt 2-1

Teile für den Stand eines einzelnen Ofens

Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	1	67880	ISOL., BASISTEIL A
2	2	67881	ISOL., BASISTEIL C
3	2	67882	ISOL., BASISTEIL B
DIE OBEN AUFGEFÜHRTEN TEILE STAMMEN AUS DEM 69978 SATZ, DZ33I ISOLIERUNG			
4	1	67884	WLDMT. BASIS DZ33
5	1	67614	PLATTE, OBEN
6	4	66948	BAUS. BEIN, ROLLE
7	4	59156	SCR, SL TRUSS HD SS 10-32X1-1/2”
8	16	21422-0001	UNTERLEGSCHEIBE, SPERRE AUFTG. 3/8” ZP
9	16	21416-0001	UNTERLEGSCHEIBE, FLACH SS 3/8”
10	16	2000531	SCR, CAP HX HD 3/8”-16X1” NP

Doppelofen Standteile

	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	1	67880	ISOL., BASISTEIL A
2	2	67881	ISOL., BASISTEIL C
3	2	67882	ISOL., BASISTEIL B
DIE OBEN AUFGEFÜHRTEN TEILE STAMMEN AUS DEM 69978 SATZ, DZ33I ISOLIERUNG			
4	1	67884	WLDMT. BASIS DZ33
5	1	67614	PLATTE, OBEN
6	4	66948	BAUSATZ BEIN, ROLLE
7	4	59156	SCR, SL TRUSS HD SS 10-32X1-1/2”
8	16	21422-0001	UNTERLEGSCHEIBE, SPERRE AUFTG. 3/8” ZP
9	16	21416-0001	UNTERLEGSCHEIBE, FLACH SS 3/8”
10	16	2000531	SCR, CAP HX HD 3/8”-16X1” NP

Dreifacher Ofen Standteile

Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	1	67880	ISOL., BASISTEIL A
2	2	67881	ISOL., BASISTEIL C
3	2	67882	ISOL., BASISTEIL B
DIE OBEN AUFGEFÜHRTEN TEILE STAMMEN AUS DEM 69978 BAUSATZ, DZ33I ISOLIERUNG			
4	1	67884	WLDMT. BASIS DZ33
5	1	67614	PLATTE, OBEN
6	4	66947	BAUS. BEIN, ROLLE
7	4	59156	SCR, SL TRUSS HD SS 10-32X1-1/2”
8	16	21422-0001	UNTERLEGSCHEIBE, SPERRE AUFTG. 3/8” ZP
9	16	21416-0001	UNTERLEGSCHEIBE, FLACH SS 3/8”
10	16	2000531	SCR, CAP HX HD 3/8”-16X1” NP

Vierfacher Ofen Standteile

Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	1	67880	ISOL., BASISTEIL A
2	2	67881	ISOL., BASISTEIL C
3	2	67882	ISOL., BASISTEIL B
DIE OBEN AUFGEFÜHRTEN TEILE STAMMEN AUS DEM 69978 BAUSATZ, DZ33I ISOLIERUNG			
4	1	67884	WLDMT. BASIS DZ33
5	1	67614	PLATTE, OBEN
11	4	58930	ROLLE

2. Lage Wldmt. Basis (Pos. 4, Abb. 2-1) verkehrt herum auf dem Boden und entfernen Sie die Schutzfolie von der Basis. Bringen Sie die vier Baus. an Bein, Rolle (Pos. 5) mit 16 SCR, Deckel HX HD 3/8”-16X1” NP (Pos. 10), 16 Unterlegscheibe, flach SS 3/8” (Pos. 9) und 16 Unterlegscheibe, Verr. Auftg. 3/8” ZP (Pos. 8). Bei vier Öfen schrauben Sie die Rollen direkt in die Grundfläche.

3. Drehen Sie die Basis aufrecht herum und stellen Sie sie an die Seite. Stellen Sie auch beiseite 4 SCR, SL Truss HD SS 10-32X1-1/2” (Pos. 7) und Platte, oben (Pos. 5). Die Basis wird verwendet, um die Öfen zu stapeln und die Spitze wird oben am Oberteil des Ofens festgemacht.

E. Montage eines einzelnen Ofens auf den Basis-Bausatz

1. Schneiden Sie die Bänder welche die Schutzverpackung auf der Kufe halten, auf. Entfernen Sie vorsichtig die Bänder und heben Sie den Karton vom Ofen ab.
2. Schneiden Sie die Bänder durch, die den Ofen an der Kufe halten.
3. Schieben Sie die beiden 4”X4”X10’ (10,2cm X 10,2cm X 304,8cm) Holzstücke durch den Hohlraum des Ofens. Die Holzstücke sollten auf beiden Seiten

gleich aus dem Ofen schauen. Eines der Holzstücke sollte
hinten am Ofen angebracht werden und das andere vorne. Siehe Abb. 2-2.

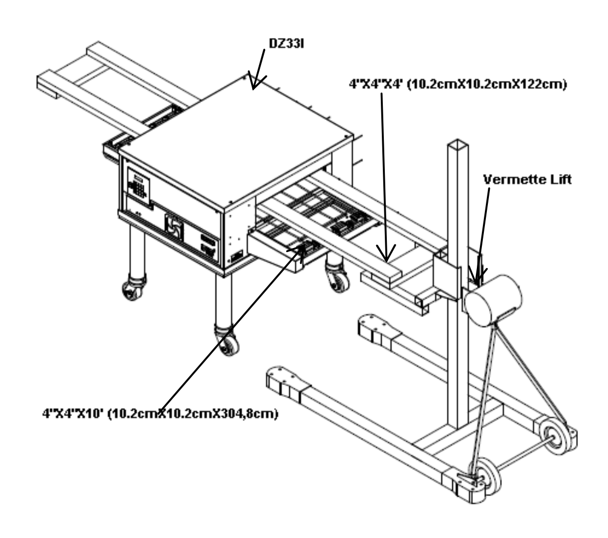
4. Positionieren Sie die beiden Vermette-Lifte auf beiden Enden des Ofens unter die 10 '(304,8cm) Holzstücken, so dass die Beine mit Rädern so nahe wie möglich an der Kufe sind. Legen Sie die zwei 4 "x4" x4 "(10,2 cm x 10,2 cm x 122 cm) Holzstücke über die beiden Vermette-Gabeln, mindestens 6" (182,88cm) vom Ende der Gabeln entfernt und zentriert mit den 10'(304.8cm) Holzstücke, die durch den Hohlraum des Ofens verlaufen. Siehe Abb. 2-2.

> **WICHTIG:** Heben Sie den Ofen mit dem 4"X4" X10 "(10,2cmX10,2cmX122cm) an, der nur durch den Ofen läuft. **NICHT** den Ofen mit dem Förderband anheben. **Das führt zu Schäden.**

5. Mit den 4 '(122cm) Stücken, die unter dem 10' positioniert (304,8cm) sind, beginnen Sie damit, mit den beiden Vermette-Lifts den Ofen zu heben. **(halten Sie den Ofen immer gerade).**

6. Wenn sich der Ofen vollständig von der Kufe gelöst hat, schieben Sie sie unter dem Ofen heraus. (entsorgen Sie die Kufe gemäß den lokalen Vorschriften).

7. Heben Sie den Ofen hoch genug an, um den Stand darunter zu positionieren. Rollen Sie den Stand unter den Ofen (rollen Sie den Ofen und die Lifts über den Stand) und senken Sie ihn auf den Stand. Die Unterseite des Ofens wickelt sich um den Stand.
(Seien Sie vorsichtig, dass Sie keine Hände oder Finger zwischen Ofen und Stand bekommen)



Abschnitt 2-2

F. Stapelung und Montage von zwei Öfen

1. Schneiden Sie die Bänder welche die Schutzverpackung auf der Kufe halten, auf. Entfernen Sie vorsichtig die Bänder und heben Sie den Karton vom Ofen ab.

2. Schneiden Sie die Bänder durch, die den Ofen an der Kufe halten.

3. Schieben Sie die beiden 4”X4”X10’ (10,2cm X 10,2cm X 304,8cm) Holzstücke durch den Hohlraum des Ofens. Die Holzstücke sollten auf beiden Seiten gleich aus dem Ofen schauen. Eines der Holzstücke sollte
hinten am Ofen angebracht werden und das andere vorne. Siehe Abb. 2-2.

4. Positionieren Sie die beiden Vermette-Lifte auf beiden Enden des Ofens unter die 10 '(304,8cm) Holzstücke, so dass die Beine mit Rädern so nahe wie möglich an der Kufe sind. Platzieren Sie die zwei 4 "x4" x4 "(10,2 cm x 10,2 cm x 122 cm) Holzstücke über die beiden Vermette-Gabelstapler, mindestens 6" (182,88cm) vom Ende der Gabeln entfernt wobei das 10 "(304.8cm) Holzstücke zentriert durch den Ofen-Hohlraum läuft.
(Abb. 2-2)

> **WICHTIG:** Heben Sie den Ofen mit dem 4"X4" X10 "(10,2cmX10,2cmX122cm) Holzstück an, das nur durch den Ofen verläuft. **NICHT** den Ofen mit dem Förderband anheben. **Das führt zu Schäden.**

5. Mit den 4 '(122cm) Stücken unter dem 10' Holzstück positioniert (304,8cm) beginnen Sie damit, den Ofen mit den beiden Vermette-Liften anzuheben (Dabei den Ofen jederzeit gerade halten).
6. Wenn sich der Ofen vollständig von der Kufe gelöst hat, schieben Sie sie unter dem Ofen heraus. (entsorgen Sie die Kufe gemäß den lokalen Vorschriften).
7. Heben die oberen Ofen hoch genug, um den unteren Ofen darunter zu positionieren.
8. Rollen Sie den Stand mit dem unteren Ofen unter den oberen Ofen (**nicht** den Ofen und Aufzüge über den unteren Ofen **rollen**) und senken Sei ihn auf den unteren Ofen ab. Das Unterteil des Ofens wickelt sich um die Spitze des unteren Ofens.

   (Achten Sie darauf, keine Hände oder Finger zwischen die Öfen zu bekommen).

G. Stapelung und Montage von drei Öfen

1. Folgen Sie den vorangegangenen Verfahren in Schritt F.
   (Achten Sie darauf, keine Hände oder Finger zwischen die Öfen zu bekommen).

WICHTIG: Heben Sie den Ofen mit dem 4"x4" X10 "(10,2cmX10,2cmX122cm) Holzstück an, das durch den Ofenraum läuft. Heben Sie den Ofen **NICHT** mit dem Förderband an. **Das führt zu Schäden.**

H. Stapelung und Montage von vier Öfen

1. Folgen Sie den vorangegangenen Verfahren in Schritt F.
   (Achten Sie darauf, keine Hände oder Finger zwischen die Öfen zu bekommen).

WICHTIG: Heben Sie den Ofen mit dem 4"x4" X10 "(10,2cmX10,2cmX122cm) Holzstück an, das durch den Ofenraum läuft. Heben Sie den Ofen **NICHT** mit dem Förderband an. **Das führt zu Schäden.**

I. Elektrische Verbindung

Alle erforderlichen Verdrahtungen und elektrische Verbindungen für die Öfen müssen von einem zertifizierten Elektriker durchgeführt werden. Jeder Ofen muss entsprechend der elektrischen Spezifikation für den Ofen verdrahtet werden. Siehe Diagramme in Abschnitt 1, elektrische Schaltpläne in Abschnitt 7 und Schaltpläne, die mit dem Backofen kommen. Mit jedem Ofen muss ein separates Erdungskabel geliefert werden. Leitung kann nicht als Erdung verwendet werden. Schauen Sie sich die nationalen oder lokalen elektrischen Codes für Drahtstärke und Leistungsschalter-Bewertungen an.

ACHTUNG: Alle Öfen der DZ-Serie wurden für einen spannungsspezifischen Betrieb hergestellt.

WICHTIG: IMMER sorgfältig die Nennspannung auf dem Typenschild überprüfen, um sicher zu sein, welche Spannung gilt, wenn ein Ofen der DZ-Serie installiert wird. Die Anwendung der falschen Spannung kann den Ofen sofort beschädigen.

Wenn es die örtlichen Vorschriften es ermöglichen, empfehlen wir, dass flexible Leitung für die endgültige Verbindung verwendet werden, da die Ofenmontage auf Rollen ist und durch die Verwendung einer flexiblen Leitung wird die Bewegung zur Reinigung ermöglicht.

J. Lose Teile

Die Aluminium-Krumen-Schale (PN 67932) (2 pro Backofen) werden versendet und an Ort und Stelle montiert. Sie sind zur Reinigung abnehmbar und werden als lose Teile bezeichnet. Sie sollten vor der Inbetriebnahme überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie richtig installiert sind.
Der Zugluft-Vorhang aus Edelstahl und die Auszugsregale werden in einem separaten Karton im Inneren des Ofens gepackt.

HINWEIS: *Stellen Sie sicher, dass die Schutzfolie vor der Montage von den Zugluft-Vorhängen entfernt. wird.*

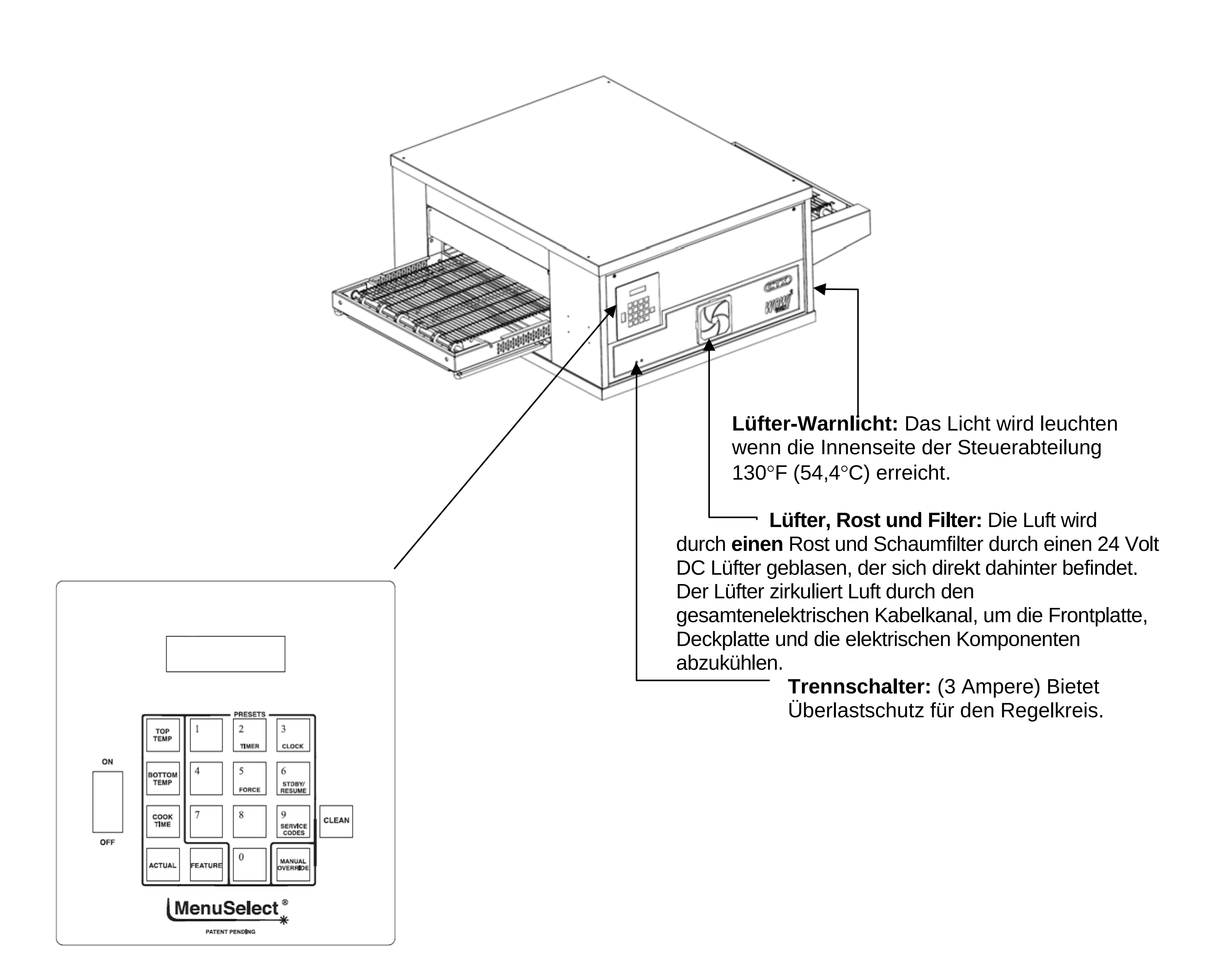
1. **Zugluft-Vorhänge,** Edelstahl (PN 322904) (2 pro Ofen). Diese werden über dem Förderband an den Enden der Kochkammer montiert. Sie dienen dazu, die Zugluft durch die Ofenkammer und die Wärmeabgabe an die Umwelt zu reduzieren. Zur Installation, stecken Sie den dünnen Stab auf alle Eingänge / Ausgänge des Ofens. Hängen Sie einen Zugluftvorhang über jeden Stab. Sie hängen am niedrigsten, wenn sie horizontal sind. Um die Vorhänge auf ihre höchste Position anzuheben, schwingen Sie sie nach außen, bis sie horizontal sind und dann drücken Sie sie in die Ofenkammer.

HINWEIS: *Stellen Sie sicher, dass die Schutzfolie vor der Montage von den Ausfahrregalen entfernt wird.*

2. **Ausfahrregale,** Edelstahl (PN 69776) (2 pro Ofen). Diese Regale, die auskragend am Ausgangs- und Eingangsende des Fördererbands montiert sind, sind eine Landezone für das gegarte Produkt. Je nach Betrieb können sie gebraucht werden oder auch nicht. Um sie zu installieren, stecken Sie das geschlitzte Ende auf das Regal über dem Querbalken am Ende des Förderband-Verlängerungsrahmens.

ABSCHNITT 3 - BETRIEB
A. ORT DER STEUERUNGEN

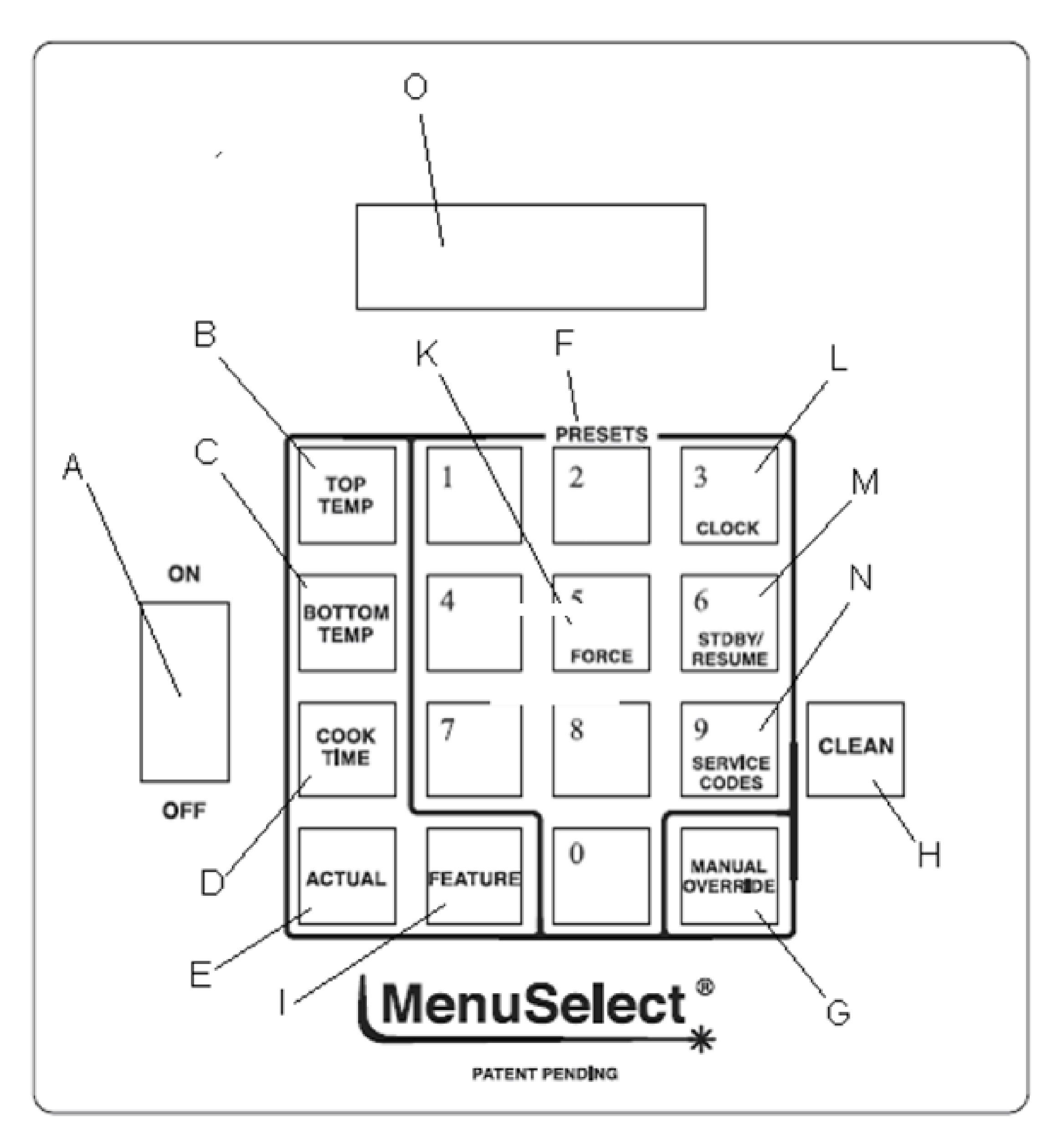
1. Steuerungselemente
   Die folgende Information bietet eine grundlegende Beschreibung der Ofensteuerungen, ihre Orte und die Funktionen, die sie ausführen. Es ist notwendig, dass der Betreiber sich mit ihnen vertraut macht.



Abschnitt 3-1
Bedienelemente

B. **MenuSelect™ BETRIEB UND PROGRAMMIERUNG STEUERN**

1. **Funktion der Steuerungen**
   Die Steuerungselemente des Ofens befinden sich links auf der vorderen Edelstahlplatte. Die Steuerungselemente bestehen aus einem EIN/AUS-Schalter, einer Tastatur mit Multifunktionstasten und und eine Vakuumröhre-Leuchtstoffanzeige. Die Brief-Legenden in Abbildung 3-4 stimmen mit der folgenden Liste überein, welche die Tastatur erklärt.



Abschnitt 3-4
Bedienfeld

Die folgenden Informationen bieten eine grundlegende Beschreibung der Ofensteuerungen, deren Standort und die Funktion, die sie durchführen. Siehe Abb. 3-4

A. POWER ON/OFF (STROM EIN/AUS)
- Werden verwendet, um den Ofen EIN und AUS zu schalten

B. TOP TEMPERATURE (OBERE TEMPERATUR)
- Wird verwendet, um die eingestellte Temperatur der oberen Zone (n) bei der Programmierung zu ändern.

C. BOTTOM TEMPERATURE (UNTERE TEMPERATUR)
- Wird verwendet, um die eingestellte Temperatur der unteren Zone(n) während der Programmierung zu ändern.

D. COOK TIME (GARZEIT)
- Wird verwendet, um den Sollwert eines vorab eingestellten Menüs anzuzeigen und/oder zu ändern.

E. ACTUAL (TATSÄCHLICH)
- Wird verwendet, um die tatsächliche Temperatur aller 4 Zonen für etwa 3 bis 4 Sekunden anzuzeigen.

F. Voreingestellte Menütasten 0-9
- Wird verwendet, um den Ofen in einem oder zehn voreingestellten Menü-Modi zu betreiben oder zu programmieren.

HINWEIS: *Im Falle eines Stromausfalls, wird sich der Ofen standardmäßig wieder auf das zuvor verwendete Preset-Menü zurücksetzen, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist. Überprüfen Sie immer, dass der Backofen im gewünschten Modus ist, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist.*

G. MANUAL OVERRIDE (MANUELLE KORREKTUR)
- Wird verwendet, um die voreingestellte Menü-Einstellung zu korrigieren und betreibt den Ofen bei jeder gewünschten Temperatur und Kochzeit.

H. CLEAN (REINIGEN)
- Wird verwendet, um in den Selbstreinigungsmodus des Ofenbetriebs zu kommen.

I. FEATURE (FUNKTION)
- Wird verwendet, um Funktionen zu starten. Wird vorab gedrückt, um eine Funktion einzugeben (TIMER, FORCE (ERZW.), CLOCK (UHR), STDBY/RESUME (STANDBY/FORTF.) oder SERVICE-CODES).

K. FORCE (erzw.)
- Wird verwendet, um den Ofen aus dem Reinigungsmodus zu nehmen.

L. CLOCK (UHR)
- Wird verwendet, um die Ofenuhr einzustellen

M. STDBY/RESUME (Standby/Fortf.)
- Wird verwendet, um in den um 25% reduzierten Standby-Modus hineinzugehen oder zu verlassen.

N. SERVICE-CODES
- Wird verwendet, um die Service-Modi zu erreichen.

O. Display. Bietet das Auslesen der Daten zum Beispiel:
- Eingegebene Daten
- Fehler- und Service-Information
- Eingestellte und tatsächliche Temperaturen
- Eingestellte Garzeiten
- Ofenstatus

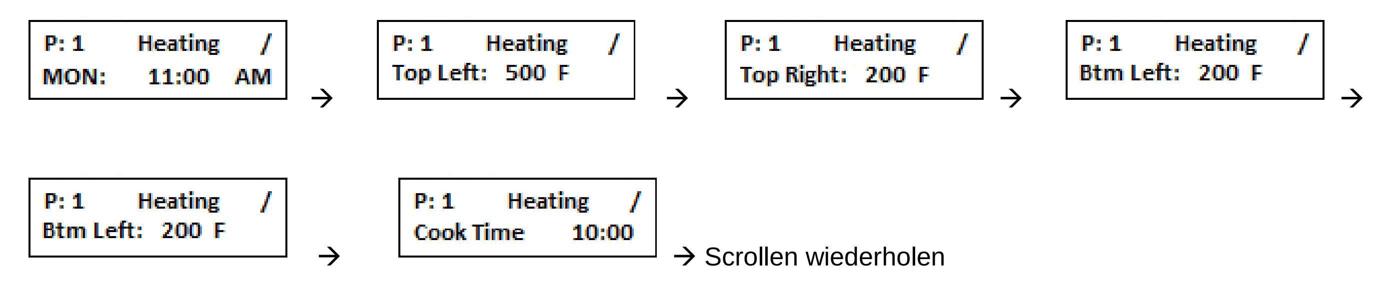
1. BETRIEB der Z33I MenuSelect™ Steuerung der Öfen

a. Stellen Sie das Ofendeck auf EIN

1. Stellen Sie den Hauptschalter an der Wand auf EIN.
2. Stellen Sie den EIN/AUS Schalter auf der Tastatur auf EIN.

> **HINWEIS:** *Wenn der Ofen ist für die automatische Zeit programmiert wurde, schalten Sie den EIN / AUS-Schalter der Tastatur auf EIN und der Backofen wird sich automatisch zu den eingestellten Zeiten EIN- und AUS-schalten . Der EIN/AUS-Schalter auf der Tastatur muss für die eingestellte Zeit EIN-geschaltet sein.*

3. Das Display scrollt automatisch durch sechs (6) Bildschirme. Die Bildschirmreihenfolge sehen Sie unten.



b. Preset-Menü Auswahlbetrieb

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Display Auslese</u>
		P: 1 Ready / Top Left: 750 F Das Preset-Menü wurde verwendet, als der Ofen AUS geschaltet war.
1. Drücken Sie die gewünschte Preset-Menü Nr.	0 thru 9 SERVICE CODES	P: 2 Heating / Top Left: 800 F Das Ofendeck ist bereit zum Kochen wenn "READY" (FERTIG) angezeigt wird

c. Tatsächliche Temperaturen in allen 4 Zonen ansehen

HINWEIS: Um die tatsächliche Temperatur zu sehen, muss die ACTUAL (TATSÄCHLICH) Taste gedrückt werden, während P: # angezeigt wird.

<u>Schritt</u>	<u>Taste drücken</u>	<u>Display Auslese</u>
		P: 1 Ready / Top Left: 200 F

Ready (Bereit) = Ofen auf Solltemperatur
Heating (Heizen) = Ofen wird auf eingestellte Temperatur geheizt
Cooling (Kühlen) = Ofen kühlt auf eingestellte Temperatur ab

1. ACTUAL (TATS.) Taste drücke	ACTUAL	TL= 200 F TR= 200 F BL= 200 F BR= 200 F
		Nach etwa 3 bis 4 Sekunden kehrt das Display zum Originalprogamm-Bildschirm zurück
		P: 1 Ready / Top Left: 200 F

d. Eingestellte Temperatur in alle 4 Zonen ansehen

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
		P: 1 Ready / Top Left: 200 F
1. Eingestellte obere Temperatur sehen	TOP TEMP	Top Temp: 200 200 ^
2. TOP TEMP Taste drücken	TOP TEMP	P: 1 Ready / Top Left: 200 F
3. Eingestellte untere Temperatur ansehen	BOTTOM TEMP	Btm Temp: 200 200 ^
4. Drücken Sie die Taste BOTTOM TEMP (Untere Temp.)	BOTTOM TEMP	P: 1 Ready / Top Left: 200 F

e. Eingestellte Garzeit sehen

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
		P: 1 Ready / Top Left: 200 F
1. Eingestellte Garzeit sehen	COOK TIME	Cook Time: 10:00 ^

2. Drücken Sie die COOK TIME (Garzeit) Taste	COOK TIME	P: 1 Ready / Top Left: 200 F

f. Stellen Sie das Ofendeck auf STANDBY Modus

Diese Funktion ermöglicht es, dass das Deck in einen energiesparenden Standby-Modus geht, was die Temperatur des Ofendecks um 25% reduziert.

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
		P: 1 Ready / Top Left: 200 F
1. Drücken Sie die FEATURE (Funktion) Taste	FEATURE	Select Feature
2. Drücken Sie die STDBY/RESUME (Stdby/Fortf) Taste	6 STDBY/ RESUME	Standby Time: 00:00:01
		Der Timer neben **Time** (Zeit): im Display beginnt hochzuzählen und gibt die Zeitspanne an, in der der Ofen sich im Standby-Modus befindet.

g. Fahren Sie mit dem normalen Modus ab dem Standby-Modus fort

Diese Funktion wird verwendet, um ein Ofendeck aus dem Standby-Modus zurück in den normalen Betrieb zurück zu bringen.

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
		Standby Time: 00:00:01
1. Drücken Sie die FEATURE (Funktion) Taste	FEATURE	Select Feature
2. Drücken Sie die STDBY/RESUME (Standby/Fort) Taste	6 STDBY/ RESUME	P: 1 Heating / Top Left: 200 F

h. Reinigungsbetrieb

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
		P: 1 Ready / Top Left: 750 F

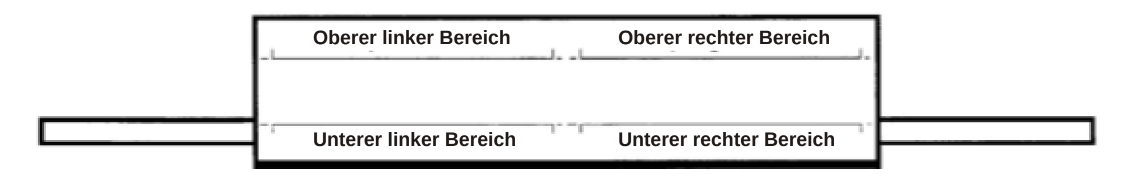
1. 2 Sekunden gedrückt halten, um den Reinigungsbetrieb zu starten	CLEAN	Cleaning Heating Up
2. Das Display zählt von 00:00 bis 60:00		Cleaning 00:30
3. Nachdem der Reinigungszyklus abgeschlossen wurde, wird das Preset-Menü vor dem Reinigungszyklus neu gestartet		P: 1 Ready / Top Left: 750 F

i. Reinigungsbetrieb abbrechen

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
1. Drücken Sie die FEATURE (Funktion) Taste	FEATURE	Select Feature
2. Drücken Sie die FORCE (erzw.) Taste	5 FORCE	P: 1 Cooling / Top Left: 750 F
		Das Ofendeck kehrt zum Preset-Menü zurück, das vor dem Reinigungszyklus im Betrieb war.

3. Programmierung der MenuSelect^{TM} Steuerung an den DZ33I Öfen

Der DZ33I Ofen beinhaltet eine MenuSelect^{TM} Steuerung. Durch diese Steuerung können Sie die Programmierung aller vier Heizelemente sowie die der Förderband-Motordrehzahl ausführen. Dieser Ofen hat vier Heizzonen, wie in Abbildung 3-5 gezeigt.



Abschnitt 3-5

Die Ofensteuerung steuert alle Funktionen des Ofens. Um den Ofen zu steuern, muss die Steuerung programmiert werden. Die folgenden Seiten enthalten eine Schritt für Schritt "Hands On" Programmierübung. Wir laden Sie dazu ein, Ihren Ofen anhand folgender Beispiele zu programmieren.

HINWEIS: *Diese Übung setzt die erste Inbetriebnahme nach der Installation voraus. Programmierung ab Werk ist 200 ^{0}F (93 ^{0}C) Temperatureinstellungen und 2 Minuten Kochzeiten.*

a. Stellen Sie das Ofendeck auf EIN

1. Schalten Sie den Hauptschalter an der Wand EIN,

Display liest

Oven Off
MON 11:50:30 AM

HINWEIS: *Datum und Zeit können sich von den gezeigten Werten unterscheiden. Sie werden später in diesem Tutorium eingestellt.*

2. Stellen Sie den ON/OFF (Ein/Aus) Schalter auf ON (EIN).

b. Die Steuerung dient der Programmierung und muss entriegelt werden, um damit zu programmieren.

1. Beim Versuch zu programmieren, wird die Steuerung nach einem Code fragen.
2. Um den Programmmodus einzugeben, muss der Code **1397** eingegeben werden.
3. Indem dieser Code eingegeben wird, werden die Programmier-Modi aktiviert und bleiben 30 Sek. lang geöffnet. Nach dieser Zeit wird die Tastatur noch einmal nach diesem Code fragen.
4. Nachdem die Codezahl eingegeben wurde, drücken Sie eine Preset-Programm-Taste (Programm Nummer 0 bis 9) und stellen Sie die Top-Temperaturen, die unteren Temperaturen und die Werte der Garzeiten ein.
5. Nachdem die gewünschten Werte eingestellt wurden, wird die Steuerung automatisch diese Information erhalten, bis das Programm geändert wird.

HINWEIS: *Verlieren Sie nicht diese Codezahl (**1397**), sonst werden Sie nicht mehr in der Lage sein, Ihr Programm zu ändern, wenn es sein muss.*

c. Einstellen der voreingestellten MenuSelect^{TM} Temperaturen in allen vier Bereichen und der Kochzeit des Ofens.

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
1. Wählen Sie die voreingestellte Menü-Taste, die programmiert werden soll	0 thru 9 SERVICE CODES	P: 1 Heating / Top Left: 200 F

2. Drücken Sie die Taste TOP TEMP

TOP TEMP

Top Temp: 200 200
^

Top Temp: 350 450
^

3. Mit der Nummerntastatur geben Sie die neue obere linke Temperatur ein. Wenn sich der Cursor nach rechts bewegt, geben Sie die neue obere rechte Temperatur ein.

HINWEIS: *Wenn die obere linke und obere rechte Temperatur gleich sind, bewirkt die Eingabe in der oberen linken Temperatur und dann das Drücken auf die TOP TEMP Taste, dass der gleiche Wert für die obere rechte Temperatur eingestellt wird, wie auf der oberen linken Seite.*

4. Drücken Sie die Taste TOP TEMP

TOP TEMP

P: 1 Heating /
Top Left: 350 F

5. Drücken Sie die BOTTOM TEMP Taste

BOTTOM TEMP

Btm Temp: 200 200
^

6. Mit der Nummerntastatur geben Sie die neue obere linke Temperatur ein. Wenn sich der Cursor nach rechts bewegt, geben Sie die neue obere rechte Temperatur ein.

HINWEIS: *Wenn die untere linke und untere rechte Temperatur gleich sind, bewirkt die Eingabe in der unteren linken Temperatur und dann das Drücken auf die BOTTOM TEMP Taste, dass der gleiche Wert für die untere rechte Temperatur eingestellt wird, wie auf der unteren linken Seite.*

7. Drücken Sie die BOTTOM TEMP (unt. Temp) Taste

BOTTOM TEMP

P: 1 Heating /
Btm Left: 350 F

8. Drücken Sie auf die Taste COOK TIME (Garzeit)

COOK TIME

Cook Time: 10:00
^

9. Verwenden Sie die numerische Tastatur und geben Sie die neue Garzeit ein.

Cook Time: 05:00
^

10. Drücken Sie auf die Taste COOK TIME (Garzeit)

COOK TIME

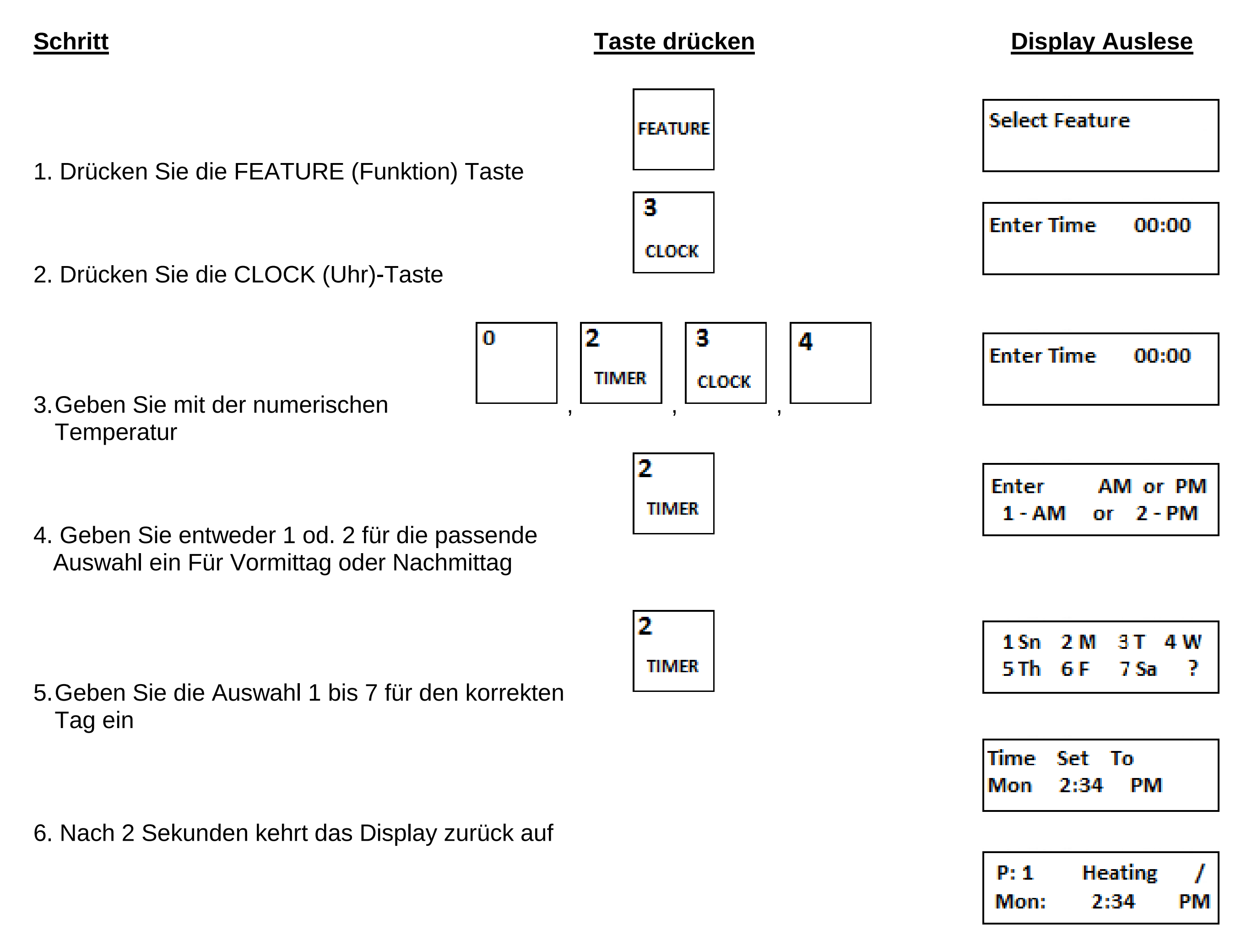
P: 1 Heating /
MON: 11:00 AM

11. Wiederholen Sie die Schritte 1 - 10, um die verbleibenden Voreinstellungen zu programmieren.

Hinweis: *Wenn Sie nur eine Zeit und Temperatur verwenden, stellen Sie alle Voreinstellungen auf die gleiche Zeit und Temperatur ein. Auf diese Weise wird, wenn Jemand eine andere Voreinstellung drückt, nicht auf eine andere Zeit und Temperatur geändert.*

d. Einstellen der Uhr

Die Uhr stellt den Wochentag, die Zeit und vormittags und nachmittags ein.



f. Force (erzwungen) aus dem Reinigungsmodus herausbringen

Die FORCE (erzw.) Funktion ermöglicht es dem Nutzer, den Ofen aus dem Reinigungsmodus zu bringen. Beim normalen Betrieb hat FORCE (erzw.) keinen Effekt.

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
1. Drücken Sie die FEATURE (Funktion) Taste	FEATURE	Select Feature
2. Drücken Sie die FORCE (erzw.) Taste	5 FORCE	Cleaning 00:30

Ofen wird zur voreingestellten Menünr.,
die zur vorherigen Reinigung verwendet wurde, zurückkehren.

P: 2 Heating /
Top Left: 800 F

g. Manuell außer Kraft setzen Betrieb

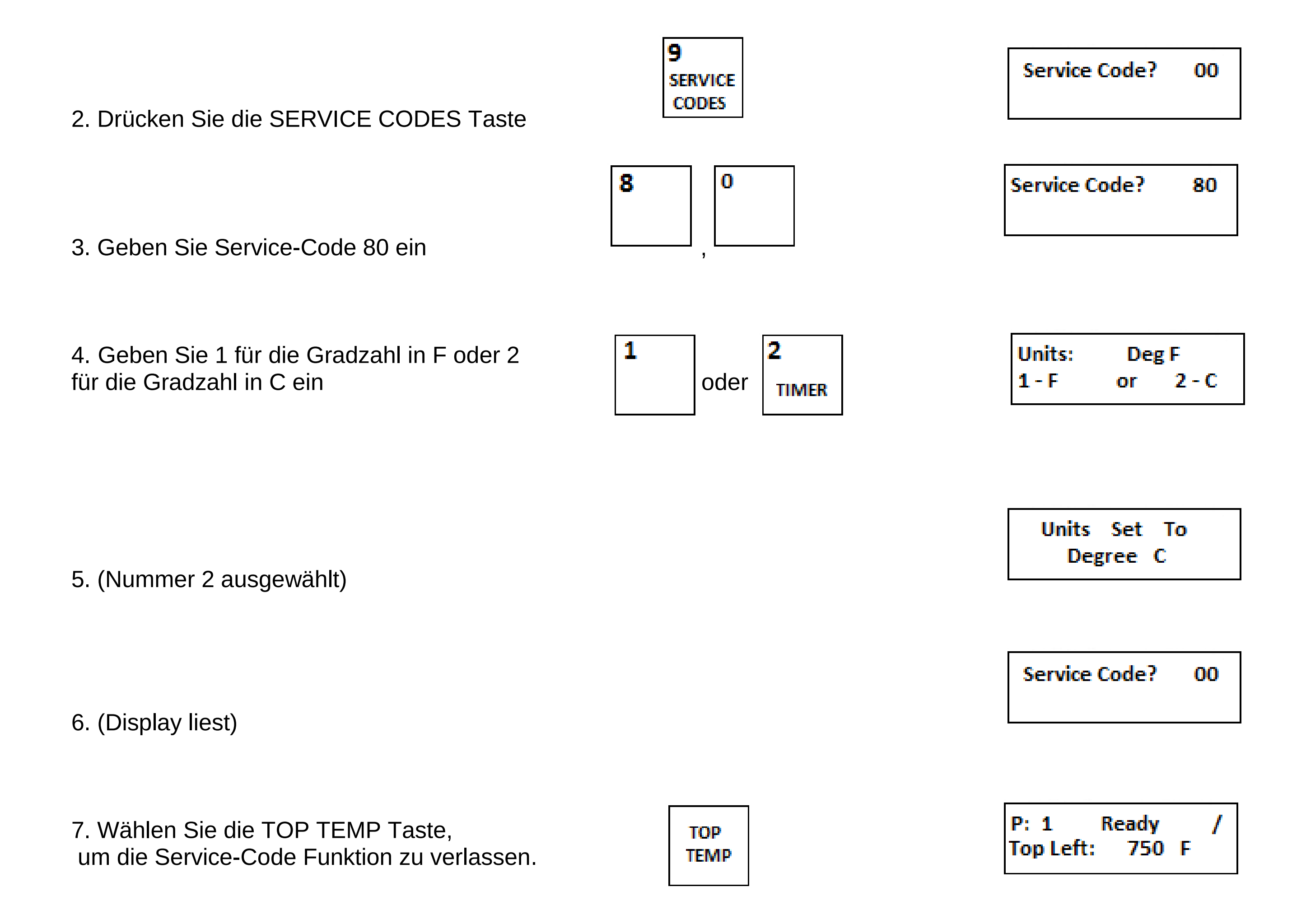
Diese Funktion wird verwendet, um das Ofendeck manuell zu betätigen. Das Ofendeck wurde aus dem MenuSelect™ Modus durch Eingabe neuer Parameter herausgenommen und wurde mit dem MenuSelect™ Modus ohne Speichern der Parameter zurückgesetzt.

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
1. Drücken Sie die Taste MANUAL OVERRIDE (Manuell zurücks.)	MANUAL OVERRIDE	P: 1 Ready / Top Left: 750 F P: - Zeigt den Preset-Modus an
2. Stellen Sie die Temperatur des Ofendecks und die Garzeit wie in Schritt c ein. Das Ofendeck wird nach den neuen Einstellungen funktionieren, aber die Einstellungen werden nicht gespeichert.		M: 1 Heating \ Top Left: 200 F M: - Zeigt dem manuellen außer Kraft setzen Modus an
3. Um zum normalen Preset-Menü zurückzukehren drücken Sie die Preset-Menünummer.	1	P: 1 Ready / Top Left: 750 F

h. Fahrenheit oder Celsius

Diese Funktion ändert das Display, um entweder Fahrenheit (F) oder Celsius (C) zu lesen.

Schritt	Taste drücken	Display Auslese
1. Drücken Sie die FEATURE (Funktion) Taste	FEATURE	Select Feature



2. Drücken Sie die SERVICE CODES Taste

3. Geben Sie Service-Code 80 ein

4. Geben Sie 1 für die Gradzahl in F oder 2 für die Gradzahl in C ein

5. (Nummer 2 ausgewählt)

6. (Display liest)

7. Wählen Sie die TOP TEMP Taste, um die Service-Code Funktion zu verlassen.

Hinweise:

C. Kochen/Backen in einem CTX-Ofen

1. Koch-/Backversuche
Sinn der Durchführung von Kochversuchen ist, die genauen Temperatureinstellungen und erforderlichen Kochzeit(en) zu bestimmen, um die besten Ergebnisse mit Ihrem(n) spezifischen Produkt(en) zu produzieren. Der schnellste und einfachste Weg, diese Versuche durchzuführen ist, wenn Sie mit den Einstellungen beginnen, die bereits für Produkt(e) ähnlich wie Ihres eingerichtet sind. Wir empfehlen, dass sie als beginnende Sollwerte für Ihre Tests verwendet werden.

Das Testen kann einfacher und schneller und weniger verwirrend abgeschlossen werden, wenn Sie genaue Aufzeichnungen über jeden Test behalten. Wählen Sie Ihre erstes Produkt für den Test und schauen Sie in der Tabelle Abschnitt 3-7 dieses Handbuchs nach. Nun programmieren Sie den Ofen mit den gezeigten Temperaturen und Kochzeiten. (Siehe Abschnitt 3-7 Zeit und Temperaturanleitung)

HINWEIS: *Wenn Sie den Ofen "kalt" starten, geben Sie ihm 30 Minuten Aufheizzeit. Die Elemente laufen nach ca. 15 Min. im Kreis, aber es braucht noch Zeit, damit sich die Ofenkammer stabilisiert und gleichmäßig mit Wärme gesättigt ist.*

Beginnen Sie mit dem ersten Testlauf. Überprüfen Sie das fertige Produkt und bewerten Sie es nach folgenden Kriterien.

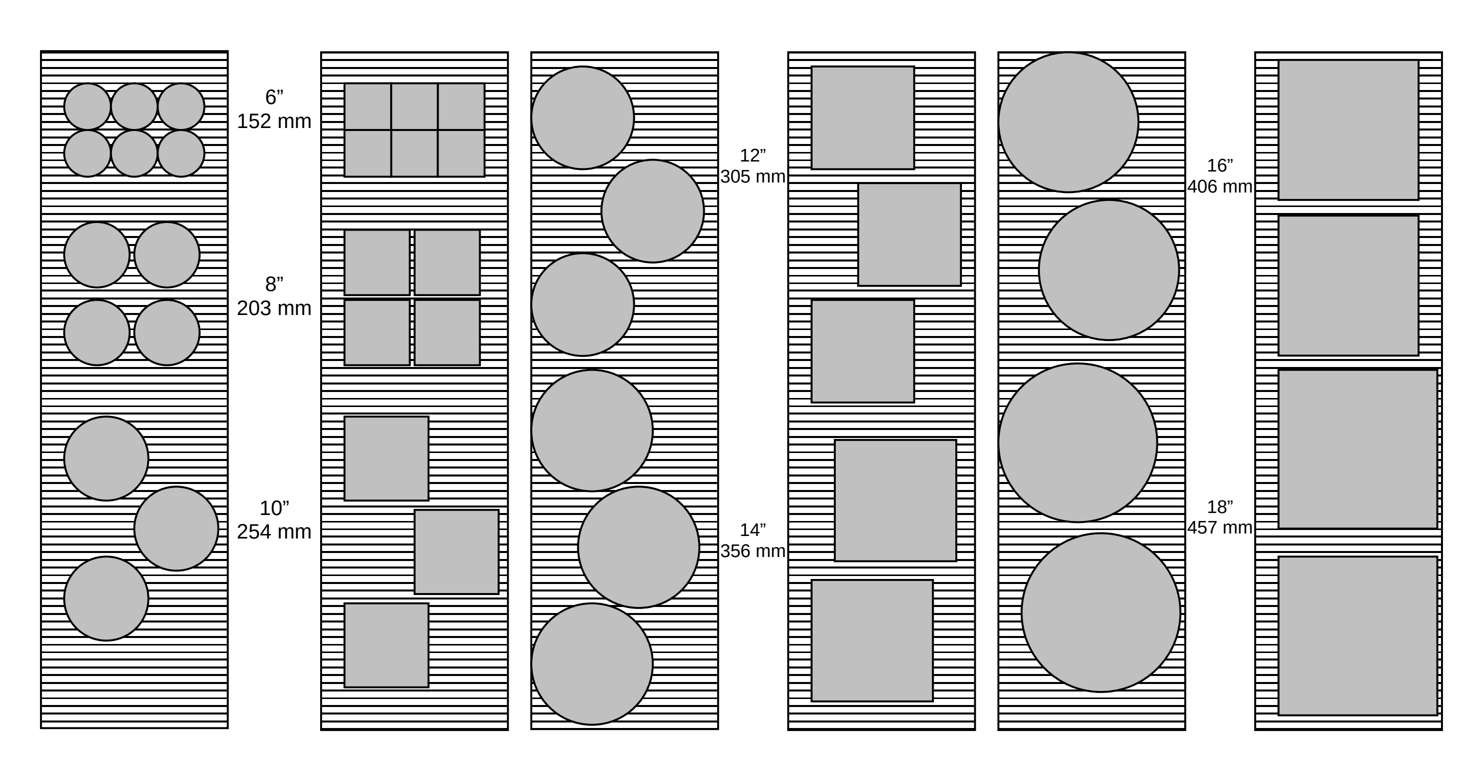
ERGEBNISSE	**LÖSUNG**
Außen zu dunkel oder verbrannt	Temperaturen senken
Außen zu hell oder nicht gebacken	Temperaturen erhöhen
Innen zu stark gebacken oder zu trocken	Verkürzen Sie die Garzeit
Innen nicht fertig oder roh	Verlängern Sie die Garzeit

HINWEIS: *Manchmal erfordert eine Erhöhung der Temperatur eine entsprechende Verkürzung der Garzeit. Im Gegensatz dazu kann eine verminderte Temperatur eine entsprechende Verlängerung der Garzeit erforderlich machen.*

Nachdem die Ergebnisse begutachtet wurden, nehmen Sie die angezeigten Zeit-/Temperatureinstellungen vor und warten Sie etwa 15 Minuten, damit der Ofen sich mit den neuen Temperatureinstellungen stabilisieren kann. Es kann notwendig sein, dass Sie mehrere Tests durchführen müssen, bevor Sie die genauen Ergebnisse, die Sie wollen, erhalten.

2. Beladen des Förderbands
Das Erreichen der maximaler Produktion setzt eine sachgemäße Nutzung des Förderbandes voraus. Je nach Größe, können Backformen in einer Vielzahl von Konfigurationen auf das Förderband gestellt werden, um am besten den zur Verfügung stehenden Raum zu nutzen.

Die folgenden Abbildungen zeigen eine Aufstellung verschiedener runder und eckiger Backformen, um die maximalen Produktionsraten zu erreichen. Backformen in anderen Größen oder Formen erfordern eine unterschiedliche Platzierung. Sie müssen die beste Platzierungskonfiguration für Ihre Backformen herausfinden. **Stellen Sie keine Backformen über den Rand des Bandes und lassen Sie sie nicht überstehen.**



Die Produktionsleistung für jede Backformgröße kann leicht anhand der folgenden Formel berechnet werden:

Länge der Ofenkammer (Zoll)	+	Kochzeit (Min.)	+	Pfannenlänge (Zoll)	x	60 Min pro Stunde	=	Stündliche Produktionsrate pro Förderban

Diese Formel basiert auf einer Abfolge einzelner Pfannen, die auf das Band gelegt werden. Berücksichtigt werden nicht mehrere Backformen über dem 18" breiten Band noch gestapelte Beladung. Die stündliche Produktion die in der oben stehenden Berechnung enthalten ist, muss um einen Faktor gleich der Anzahl von Backformen, die auf das Band gelegt werden, multipliziert werden.

3. Produktionskapazitäts-Diagramme

Die unten gezeigten Produktionszahlen basieren auf der Verwendung der gezeigten runden Backformen in verschiedenen Größen. Diese Zahlen geben die Produktionsleistung wieder.

Ofen des Modells aus der DZ33I Serie

Garzeit	6”	8”	9”	10”	12”	14”	16”	18”
4 Min.	232	116	103	66	47	33	29	26
5 Min.	186	93	83	53	37	27	24	21
6 Min.	155	78	69	44	31	22	20	17
7 Min.	133	66	59	37	27	19	17	15
8 Min.	116	52	52	33	23	17	15	13
9 Min.	103	52	46	30	21	15	13	11
10 Min.	93	47	41	26	19	13	12	10
12 Min.	78	39	34	22	16	11	10	9
14 Min.	66	33	30	19	13	9	9	7
16 Min.	58	29	26	17	12	8	8	6
18 Min.	52	26	23	15	10	7	7	6
20 Min.	47	23	21	13	9	6	6	5

D. Zeit und Temperatur Anleitung

Abschnitt 3-7

Produkt	Zonentemperatur		Garzeit Min.	Backformentyp und Größe	Gewicht oder Anzahl	Status
	Eingang	**Ausgang**				
	Oben / Unten	**Oben / Unten**				
Vorspeisen						
Nachos	850/850 F 454/454 C	750/750 F 398/398C	3	Alum.10”	10 Unzen (0,28 kg)	Frisch
Austern Rockefeller	900/900 F 482/482 C	850/850 F 454/454 C	4	Alum.	8-Jun	Frisch
Potato Skins	850/850 F 454/454 C	750/750 F 398/398 C	3	Alum. 10”	10 Unzen (0,28 kg)	Frisch
Rurmaki	850/850 F 454/454 C	750/750 F 398/398 C	6	Alum.	8-Jun	Frisch
Meeresfrüchte Kabob	900/900 F 482/482 C	850/850 F 454/454 C	6	Alum. 6”	4-6 Unzen (0,11 - 0,17 kg)	Frisch

Produkt	Zonentemperatur		Garzeit Min.	Backformen und Größe	Gewicht oder Anzahl	Status
	Eingang	**Ausgang**				
	Oben/Unten	**Oben/Unten**				
Backwaren						
Bagels	750/750 F 398/398 C	650/650 F 343/343 C	8	Drahtnetz	3 Unzen (0,09 kg)	Frisch
Brotstäbchen	850/850 F 454/454 C	750/750 F 399/399 C	6	Alum. ½ Größe	2 Unzen (0,06 kg)	Frisch
Brown & Serve Rolls (Milchbrötchen)	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	4	Alum.	1 Unze	Aufgetaut
Maisbrot	600/600 F 315/315 C	750/700 F 399/371 C	15	Alum. ½ Größe	2-1/2 Unzen (0,07 kg)	Frisch
Brötchen	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	8	Alum. ½ Größe	3 Unzen (0,09 kg)	Frisch
Frisches Brot	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	10	Alum. ½ Blatt	1 Unze	Frisch
Knoblauchbrot	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	2	Alum. ½ Größe	1 Unze	Frisch
Muffins	600/600 F 315/315 C	750/700 F 399/371 C	15	Dunkles Alum.	3 Unzen (0,09 kg)	Frisch
Popovers	550/550 F 288/288 C	650/650 F 343/343 C	30	Dunkles Alum.	3 Unzen (0,09 kg)	Frisch
Weiche Brezeln	800/800 F 426/426 C	700/700 F 370/370 C	8	Alum. ½ Größe	2 Unzen (0,06 kg)	Frisch
Toast	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	2	Kein	Scheibe	Frisch
Rindfleisch						
Rinderrippchen - Finish	900/850 F 482/454 C	900/850 F 482/454 C	8	Alum. ½ Größe	8 Rippchen	Vorgekocht
Hamburger 4:1	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	4	Alum. ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Frisch
Hamburger 4:1	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	5:30	Alum. ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Gefroren
Hamburger 2:1	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	10	Rostfrei	8 Unzen (0,22 Kg)	Frisch
Leber & Zwiebeln	850/850 F 454/454 C	750/750 F 398/398 C	10	Alum. ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Frisch
Fleischbällchen	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	8	Alum. ½ Größe	2 Unzen (0,06 kg)	Gefroren
Rib Eye Steak	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	8	Rostfrei 4 X 7	10 Unzen (0,28 kg)	Frisch

Produkt	Zonentemperatur		Garzeit Min.	Backformentyp und Größe	Gewicht oder Anzahl	Status
	Eingang	**Ausgang**				
	Oben / Unten	**Oben / Unten**				
Rindfleisch Fortsetzung						
Salisbury Steak	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	6	Alum. ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Frisch
Strip Steak	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	8	Rostfrei 4 X 7	8 Unzen (0,22 kg)	Frisch
Strip Steak	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	10	Rostfrei 4 X 7	12 Unzen (0,34 kg)	Frisch
Filet	850/850 F 454/454 C	750/750 F 399/399 C	15	Alum. ½ Größe	4 Pfund	Frisch
Frühstück						
Speck	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	6	Alum. mit Regal	1 Unze	Gefroren
Gebäck	800/800 F 426/426 C	700/700 F 370/370 C	8	Alum. ½ Größe	3 Pfund	Frisch
Eierpastete	750/750 F 398/398 C	650/650 F 343/343 C	4	Alum. 5”	2 Eier	Frisch
Gebratene Eier	750/750 F 396/396 C	650/650 F 343/343 C	4	Alum. 5”	2 Eier	Frisch
Luftiges Omelet	750/750 F 398/398 C	650/650 F 343/343 C	8	Alum. Pfanne 9”	6 Unzen (0,17 kg)	Frisch
Quiche	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	25	Dk. Alum. Pastete	24 Unzen (0,68 kg)	Frisch
Wurstverbindungen	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	6	Alum. 1/2 Größe	1,5 Unzen (0,43 kg)	Gefroren
Wurstpastetchen	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	4	Alum. ½ Größe	1,5 Unzen (0,43 kg)	Gefroren
Aufläufe/Kasserollen						
Enchiladas	900/900 F 482/482 C	800/800 F 426/426 C	8	Ofen China	12 Unzen (0,34 kg)	Gefroren
Lasagne	850/850 F 454/454 C	750/750 F 396/396 C	12	Ofen China	12 Unzen (0,34 kg)	Gefroren
Makkaroni & Käse	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	25	Rostfrei 20 X 20	5 Pfund	Gefroren
Pasta & Sauce	850/850 F 454/454 C	750/750 F 396/396 C	8	Ofen China	12 Unzen (0,34 kg)	Gefroren

Produkt	Zonentemperatur		Garzeit Min.	Backformen-typ und Größe	Gewicht oder Anzahl	Status
	Eingang	Ausgang				
	Oben/Unten	Oben/Unten				
Kekse						
Stangenkekse	650/650 F 343/343 C	600/600 F 315/315 C	10	Alum. ½ Größe	1 Unze	Frisch
Brownies	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	15	Alum. ½ Größe	3-1/2 Pfund	Frisch
Chocolate Chip	650/650 F 343/343 C	600/600 F 315/315 C	7	Alum. ½ Größe	¾ Unzen (0,01 kg)	Frisch
Chocolate Chip	650/650 F 343/343 C	600/600 F 315/315 C	8	Alum. ½ Größe	½ Unze	Frisch
Makronen	650/650 F 343/343 C	600/600 F 315/315 C	15	Alum. ½ Größe	1 Unze	Frisch
Haferflocken	650/650 F 343/343 C	600/600 F 315/315 C	7	Alum. ½ Größe	1-1/2 Unzen (0,04 kg)	Frisch
Desserts						
Gebackener Apfel	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	25	Rostfrei 12 X 20	12 Äpfel	Frisch
Mit überbackener Vanillesauce	700/700 F 370/370 C	600/600 F 315/315 C	25	Vanillesauce-Teller ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Frisch
Windbeutel	550/550 F 287/287 C	650/650 F 343/343 C	30	Alum. ½ Größe	2 Unzen (0,06 kg)	Frisch
Obsttorte	550/550 F 287/287 C	650/650 F 343/343 C	30	10” Pastete	25 Unzen (0,71 kg)	Frisch
Schichttorte	650/650 F 343/343 C	600/500 F 315/260 C	15	Alum. ½ Größe	3 Pfund	Frisch
Baiser	650/650 F 343/343 C	600/600 F 315/315 C	7	10” Pastete	26 Unzen (0,74 kg)	Frisch
Blätterteiggebäck	650/650 F 343/343 C	600/600 F 315/315 C	15	Alum. ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Frisch

Produkt	Bereichstemperatur		Kochzeit Min.	Backformentyp und Größe	Gewicht oder Anzahl	Status
	Eingang	**Ausgang**				
	Oben/Unten	**Oben/Unten**				
Fisch und Meeresfrüchte						
Seezungenfilet	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	6	Rostfrei 4 X 7	6 Unzen (0,17 kg)	Frisch
Hummerschwanz	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	8	Rostfrei 4 X 7 mit Wasser	8 Unzen (0,22 kg)	Frisch
Muscheln	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	6	Rostfrei 4 X 7	8 Unzen (0,22 kg)	Frisch
Shrimps Scampi	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 F	6	Rostfrei 4 X 7	8 Unzen (0,22 kg)	Frisch
Seespinne	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	6	Rostfrei 4 X 7	8 Unzen (0,22 kg)	Frisch
Gefüllte Flunder	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	8	Rostfrei 4 X 7	8 Unzen (0,22 kg)	Frisch
Weißes Fischfilet	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	8	Rostfrei 4 X 7	8 Unzen (0,22 kg)	Frisch
Ganze Forelle	900/900 F 482/482 C	900/900 F 482/482 C	8	Rostfrei 4 X 7	9 Unzen (0,26 kg)	Frisch
Geflügel						
Hühnchen Cordon Bleu	800/800 F 426/426 C	700/700 F 370/370 C	15	Alum. ½ Größe	12 Stücke	Frisch
Hühnchenstücke	800/800 F 426/426 C	700/700 F 370/370 C	18	Alum. ½ Größe	12 Stücke	Frisch
Halbes Huhn	800/800 F 426/426 C	700/700 F 370/370 C	20	Alum. ½ Größe	1-1/4 Pfund	Frisch
Ganzes Huhn	800/800 F 426/426 C	700/700 F 370/370 C	25	Alum. ½ Größe	2-1/2 Pfund	Frisch

Produkt	Zonentemperatur		Garzeit Min.	Backformentyp und Größe	Gewicht oder Anzahl	Status
	Eingang	**Ausgang**				
	Oben/Unten	**Oben/Unten**				
Schwein						
Paniertes Kotelett	800/800 F 425/425 C	700/700 F 370/370 C	8	Alum. ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Frisch
Schweinekotelett	800/800 F 425/425 C	700/700 F 370/370 C	15	Alum. ½ Größe	4 Unzen (0,11 kg)	Frisch
Schweinerippchen (Überzogen)	900/900 F 482/482 C	850/850 F 454/454 C	8	Alum. ½ Größe	Platte	Frisch
Pizza						
Tiefer Teller	750/750 F 398/398 C	650/650 F 343/343 C	10	Schwarze tiefe Backform		Frisch
Calzone	675/675 F 375/375 C	625/625 F 329/329 C	8	Pizza-Platte oder schwarze tiefe Backform		Frisch
Gefüllt	650/650 F 343/343 C	550/550 F 287/287 C	20	Schwarze tiefe Backform		Frisch
Dicke Kruste	775/775 F 412/412 C	675/675 F 357/357 C	06:30	Schwarze Pizzapfanne		Frisch
Dünne Kruste	800/800 F 426/426 C	700/700 F 370/370 C	5:30	Pizza-Platte		Frisch
Dünne Kruste	650/650 F 343/343 C	550/550 F 287/287 C	9	Pizza-Platte		Gefroren
Dünne Kruste	800/800 F 426/426 C	750/750 F 398/398 C	5	Pizza-Platte		Vorbacken

Abschnitt 4 - Reinigung

Häufiges Reinigen hilft dabei, dass Ihr Ofen eine Spitzenleistung erbringt und effizient ist.

Halten Sie Ihren Ofen sauber!

A. Reinigung des Kühlungslüfterfilters

Der Schaumfilter und der Schutzrost des Kühllüfters müssen wöchentlich gereinigt werden. Tägliche Reinigung kann erforderlich sein, wenn sich auf dem Filter Mehl abgelagert hat. Nehmen Sie den Schutzrost ab und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab. Entfernen Sie den Schaumfilter und überprüfen Sie ihn. Wenn er staubig ist, schütteln Sie ihn forsch. Wenn dort schmieriger Schmutz ist, waschen Sie ihn in warmen Seifenwasser ab, spülen Sie ihn und wringen Sie ihn aus und lassen Sie ihn vollständig trocknen. Filter und Rost neu installieren.

ACHTUNG:
Elektrische Komponenten befinden sich direkt hinter dem
Lüfter.
ACHTEN SIE DARAUF, dass der Filter trocken ist, bevor Sie ihn installieren.

B. Reinigungsbetrieb des Ofens

Der Ofen der CTX-Baureihe verfügt über einen Selbstreinigungszyklus, der bereits in der Steuerung programmiert ist. Wenn der Reinigungszyklus in der Steuerung aktiviert ist, erhöht sich die Temperatur in allen Heizzonen automatisch auf 900°F (482°C). Wenn alle vier Heizzonen 900° haben, beginnt die Steuerung nach unten zu zählen, von 60:00 bis sie 00:00 Minuten erreicht. Am Ende des Zyklus kehrt die Steuerung der Ofenkammer auf den aktiven Status vor dem Eingriff des Reinigungszyklus zurück. Wenn der Ofen programmiert während des REINIGUNGSzyklus zu unterbrechen (Timing-Modus) wird der CLEAN Modus das Programm außer Kraft setzen und bei 900°F (282°C) die ganzen 60 Minuten fortfahren. Der Ofen stellt sich dann in den Timing-Modus aus.

. **Reinigungsvorgang**

<u>**Schritt**</u>	<u>**Taste drücken**</u>	<u>**Display Auslese**</u>
		P: 1 Ready / Top Left: 750 F
1. 2 Sekunden gedrückt halten, um den Reinigungsbetrieb zu starten	CLEAN	Cleaning Heating Up

Cleaning
00:30

2. Das Display zählt herunter von 60:00
bis 00:00

P: 1 Ready /
Top Left: 750 F

3. Nachdem der Reinigungszyklus abgeschlossen wurde, wird das Preset-Menü vor dem Reinigungszyklus neu gestartet

i. Reinigungsbetrieb abbrechen

Schritt	**Taste drücken**	**Display Auslese**
1. Drücken Sie die FEATURE (Funktion) Taste	FEATURE	Select Feature
2. Drücken Sie die FORCE (erzw.) Taste	5 FORCE	P: 1 Cooling / Top Left: 750 F
3. Das Ofendeck kehrt zurück Preset-Menü zurück, das vor dem Reinigungszyklus im Betrieb war.		

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass der Ofen ausgeschaltet ist und sich kühl anfühlt und das Förderband angehalten hat, bevor Sie versuchen, die Ofenkammern auszuwischen

C. Reinigung "Loser" Teile

Folgende Teile müssen aus dem Ofen entfernt sein, damit er manuell gereinigt werden kann.

ACHTUNG: Diese Vorgänge sollten nur ausgeführt werden, wenn der Ofen OFF (AUS) geschaltet ist, sich kühl anfühlt und das Förderband steht

Krümelbehälter: Täglich reinigen. Um zu entfernen: Auf der Seite der Rollen heben und schieben Sie das Tablett nach vorne. Auf der Antriebsseite heben Sie die Seite des Tabletts an, dass sich im nächsten zum Ofen befindet, drücken Sie es leicht in die Kammer, senken Sie die äußere Kante und entfernen Sie es. Entfernen Sie Reste, waschen, spülen und trocknen Sie es gründlich. Neu installieren.
Hinweis: *Diese Schalen sind aus Aluminium gefertigt, verwenden Sie **keine** kommerziellen Ofenreiniger, sonst wird dies die Fächer beschädigen.*

Schalen herausnehmen: Täglich reinigen. Um zu entfernen: Heben Sie sie am Ende des Förderbands herunter. Waschen, spülen und trockenen Sie sie gründlich.

Heizvorhänge: Reinigen bei Bedarf. Haken Sie die Wärmevorhänge von den Stangen über dem Eingang und Ausgangsende des Ofens ab. Waschen, spülen und trockenen Sie sie gründlich. Neu installieren.

HINWEIS: *Handelsübliche Ofenreiniger können zur Reinigung der "losen" Teile aus Edelstahl verwendet werden.*

D. Reinigung des Äußeren

ACHTUNG: Schalten Sie den Ofen an der Wanddose ab, indem Sie den Haupttrennschalter ziehen.

Das Gehäuse des Ofens besteht aus Edelstahl. Er sind abwaschbar und kann mit jedem handelsüblichen Edelstahl-Reinigungsspray gereinigt werden oder Sie können den Ofen mit einem ausgewrungenen feuchten Tuch mit einer milden Reinigungslösung reinigen. Spülen Sie in ähnlicher Weise mit klarem Wasser ab. Sie dürfen **NICHT** erlauben, dass überschüssige Flüssigkeit in einen der Risse rund um die Tastatur dringt oder in das untere Bedienfeld eindringt. Verwenden Sie **KEINE** Scheuermittel.

ABSCHNITT 5- WARTUNG & FEHLERSUCHE

Hinweis: *Ein autorisierter CTX-Dienstmitarbeiter muss bei allen Fehlern, die nicht behoben werden können, kontaktiert werden*
System neu booten oder neu programmieren.

Achtung: Zugriffsplatten auf der Vorderseite oder der Rückseite des Ofens nicht entfernen. In diesen Abteilungen herrscht Hochspannung, die zu ernsthaften Verletzungen oder zum Tod führen kann.

Wartung:

1. **3 Monate**

- Alle elektrischen Verbindungen überprüfen und festziehen.

Fehlersuche:

A. Schaubild 1- Fehlermeldungen

Display Fehlercode	Erklärung	Korrigierende Aktion
OVER TEMP SHUTDN ZONE#	Übertemperatur-Fehler: Dies tritt auf, wenn zumindest eine Ist-Temperatur einer Zone die maximal zulässige Temperatur von 980°F (526°C) übersteigt	Service anrufem
AUSG. AMB SHUTDN	Externer Umgebungsfehler: Dies tritt auf, wenn die externe Umgebungstemperatur 150°F (65°C) übersteigt.	Überprüfen Sie den axialen Lüfter unten an der Vorderseite des Ofens auf ordnungsgemäßen Betrieb und Sauberkeit. Auch kann es sein, dass die Temperatur der Umgebung des Ofens gesenkt werden muss. Wenn der Lüfter nicht zur Wartung aufruft.
INT. AMB SHUTDN	Interner Umweltfehler: Dies tritt auf, wenn die interne Umgebungstemperatur 150°F (65°C) übersteigt.	Überprüfen Sie den axialen Lüfter unten an der Vorderseite des Ofens auf ordnungsgemäßen Betrieb und Sauberkeit. Auch kann es sein, dass die Temperatur der Umgebung des Ofens gesenkt werden muss. Wenn der Lüfter nicht zur Wartung aufruft.
MOTOR JAMMED	Förderband ist blockiert: Förderband hat angehalten, wenn die Geschwindigkeit zwischen 1 und 60 Minuten liegt oder die Förderbänder bei voller Geschwindigkeit laufen.	Entfernen Sie das Element, welches das Förderband blockiert und/oder stellen Sie den Trennschalter auf der Vorderseite der Systemsteuerung neu ein. Wenn das Förderband immer noch nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst an.
MOTOR RUNAWAY	Förderband unkontrolliert: Förderbänder laufen bei voller Geschwindigkeit.	Überprüfen Sie die richtige Einstellung der Geschwindigkeit. Wenn die Geschwindigkeitseinstellung korrekt ist, rufen Sie den Kundendienst an.

B. Schaubild 2- Fehlersuche

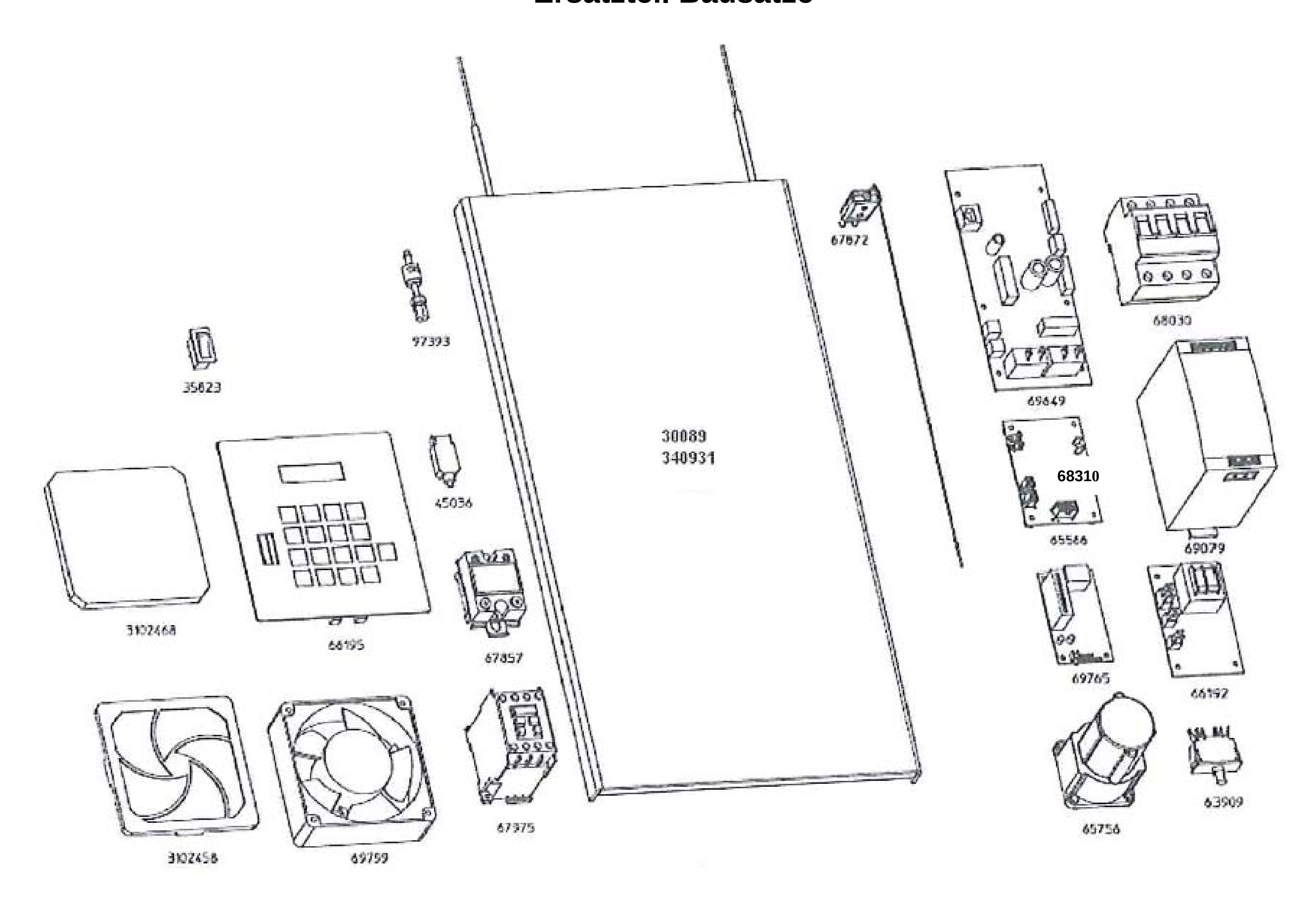
Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Display zeigt unregelmäßige oder nicht lesbare Zeichen an.	• Könnte durch Spannungsspitzen verursacht werden, die für eine Unterbrechung der Programmierung verursacht wurden. • Könnte durch das Display verursacht werden, das überhitzt ist.	1. Stellen Sie die Tastatur OFF (AUS) und dann wieder ON (AN). 2. Schalten Sie den Hauptschalter auf der Schalttafel OOF (aus) und dann wieder ON (ein). Dies wird das Programm vollkommen neu starten. 3. Wenn das Display immer noch nicht zu lesen ist, siehe Schritt 4. 4. Überprüfen Sie, ob der Filter sauber ist und der Lüfter läuft, wenn Sie nicht den Kundendienst anrufen.
Förderband stoppt ganz oder zeitweise.	• Wenn Förderbandzeit 15 Minuten oder länger ist, wird das Förderband gelegentlich stoppen. Dies wird als Förderband-Indexierung bezeichnet und ist kein Problem. • Wenn Förderbandzeit weniger als 15 Minuten ist, prüfen Sie, ob sich die Antriebsrolle dreht.	1. Überprüfen Sie, ob Reset ausgelöst wurde. 2. Überprüfen Sie, ob Objekte das Förderband blockieren und entfernen Sie sie. 3. Stellen Sie den Ofen aus, setzen Sie den Trennschalter zurück und stellen Sie den Ofen an. 4. Wenn der Motor immer noch nicht läuft, rufen Sie den Kundendienst an.
Das Display zeigt nicht **READY** (bereit) an, nachdem der Ofen 20 Minuten eingeschaltet ist.	• Der Ofen hat die Einstelltemperatur nicht erreicht, vielleicht weil sich ein kontakt nicht schließt oder es gibt eine fehlerhafte Temp Probe oder Element.	1. Überprüfen Sie alle eingestellten & tatsächlichen temperaturen für alle Zonen. 2. Wenn die tatsächlichen Temperaturen nicht innerhalb + oder - 6°F (-14°C) liegen, rufen Sie innerhalb von 30 Min. den Kundendienst an.
Das Produkt kocht/backt nicht.	• Überprüfen Sie die Garzeit und die Temperatur auf ihre richtigen Einstellungen, sollte das Förderband zu schnell laufen oder die Temperatur kann falsch eingestellt sein. • Display zeigt an, dass die Temperatur niedrig ist oder die Zone (n) einen Fehler hat.	• Stellen Sie die Garzeit und die Temperatur ein, um die Einstellungen zu korrigieren. • ON (EIN)/OFF (AUS)-Schalter auf OFF schalten, dann kippen Sie den Hauptschalter auf OFF (AUS) und 2 oder 3 mal ON (EIN). • Luftstrom umleiten.

ABSCHNITT 6- Liste der Teile

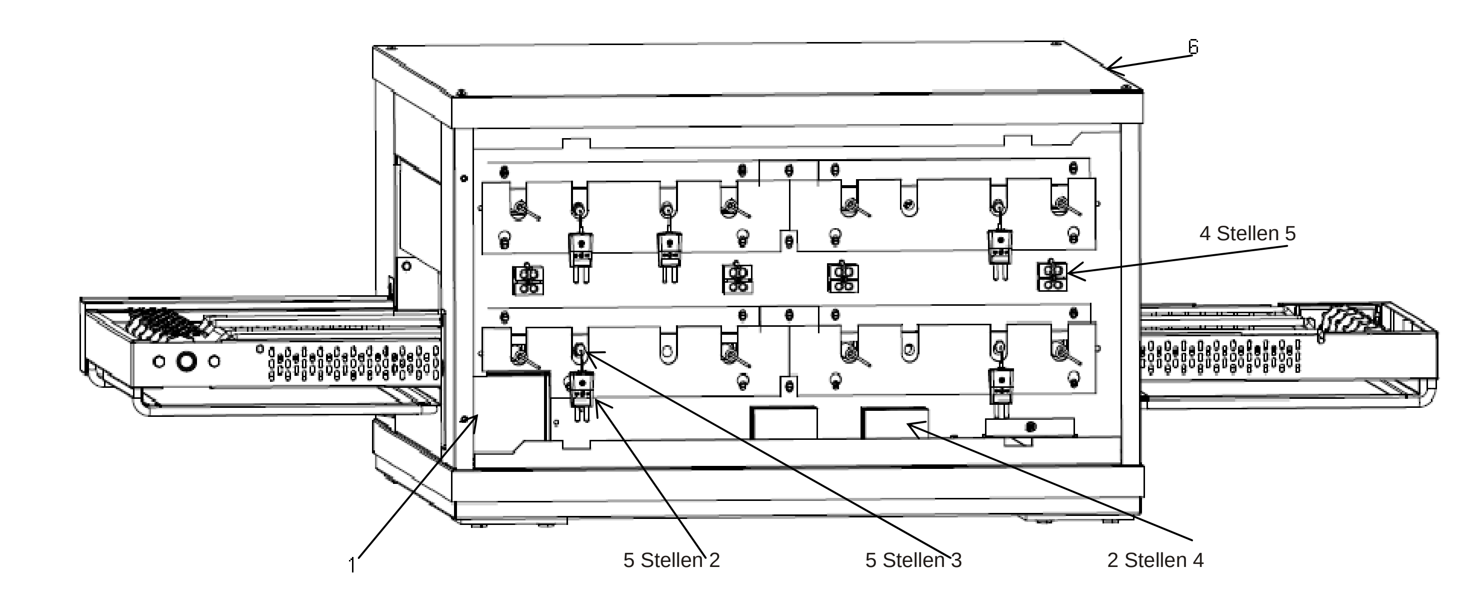
A. Liste der Teile

Teilenummer	Beschreibung	DZ33I, 208/240	DZ33I, 380/415
3102458	Plastik-Lüfterfilter-Führung	1	1
3102469	Filtermedium	1 Paket	1 Paket
69799	24 VDC Kühllüfter	1	1
35823	Ein/Aus-Schalter	1	1
66195	Tastatursteuerung Schnittstelle	1	1
67975	Schaltvorrichtung 4-polig	1	1
67857	Solider-Status-Relais	2	2
45036	3A Trennschalter	1	1
67872	Thermokupplung	2	2
97393	Bajonettverschluss-Bausatz	2	2
30089	208V Heizplatte	1	0
340931	240V Heizplatte	1	1
65756	Getriebemotor	1	1
69765	Strommessplatine	1	1
68310	Motorsteuerungsplatine	1	1
69649	I/O-Platte	1	1
68030	4-poliger Leistungstrennschalter	1	1
69079	24V Stromversorgung	1	1
66192	Obergrenze Platine	1	1
63909	Verriegelungsschalter	1	1

Ersatzteil Bausätze

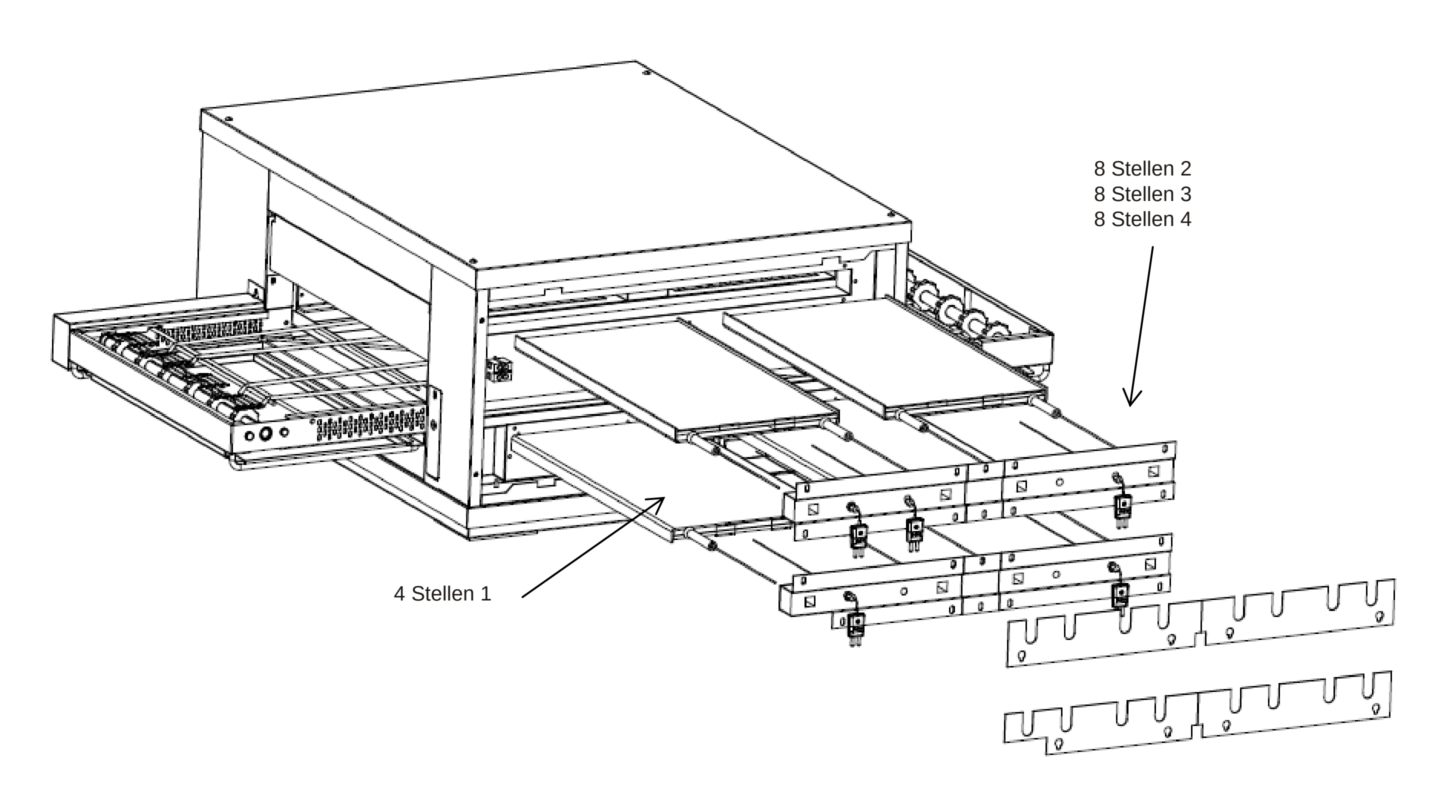


Geöffneter Ofen Rückseite



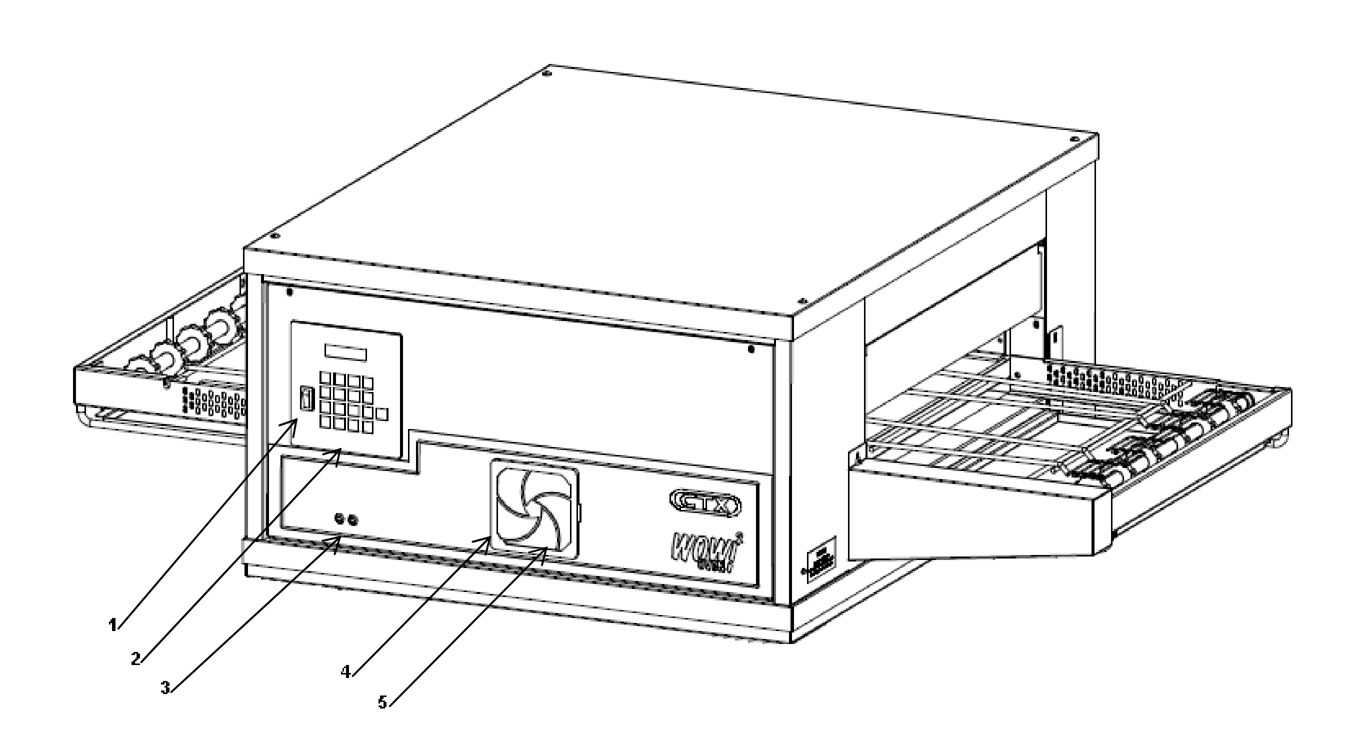
Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	1	65756	Getriebemotor (SB)
2	5	67872	Thermokupplung
3	5	97393	Bajonett
4	2	27480-0001	Klemmleiste 175A
5	4	65806	Klemmleiste 85A
6	1	67614	Deckenplatte

Elemente herausgestellte Ansicht



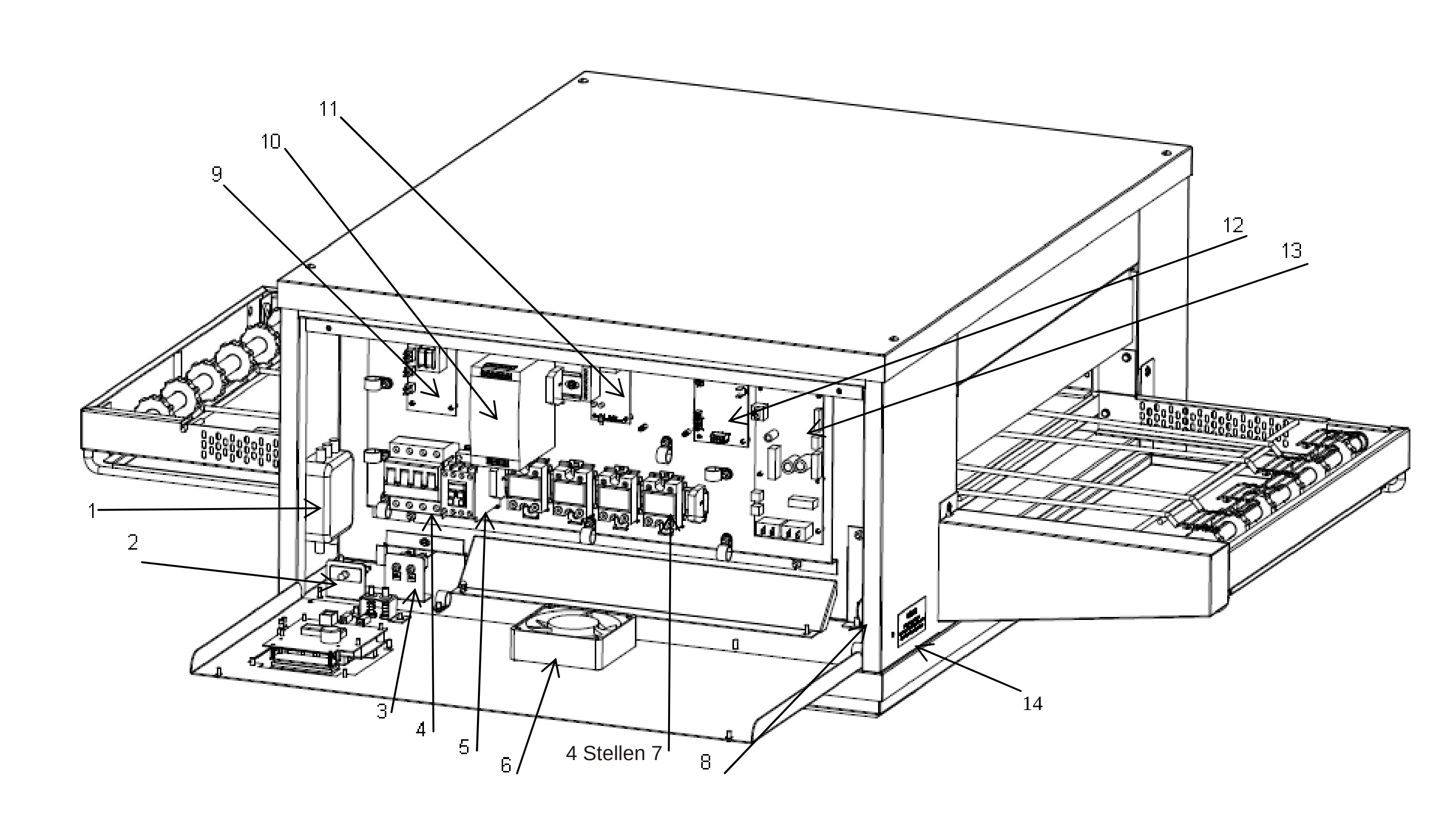
Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	4	30089	208V Heizplatte
1	4	340931	240V Heizplatte
2	8	69557	Porzellanrohr
3	8	220018	Hülse, isolierend
4	8	F706A8701	Hülse, Isolierung 3/16” 240C

Vorderseite geschlossen



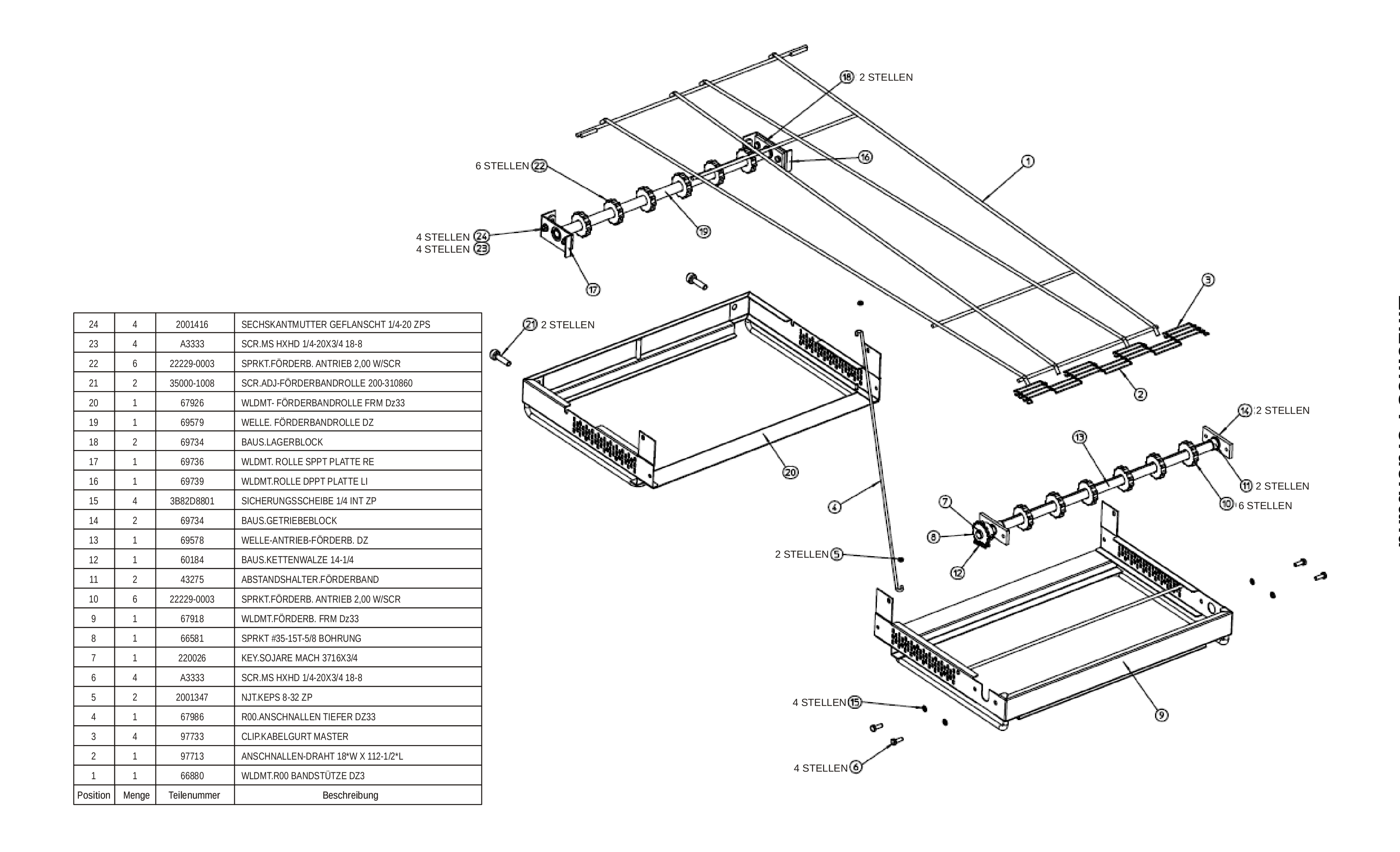
Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	1	35823	Ein/Aus-Schalter
2	1	66195	Tastatur Schnittstelle
3	2	45036	3A Leistungsschalter
4	1	3102458	Lüfter-Filter-Führung
5	1	3102468	Filtermedium

Vorderseite geöffnet



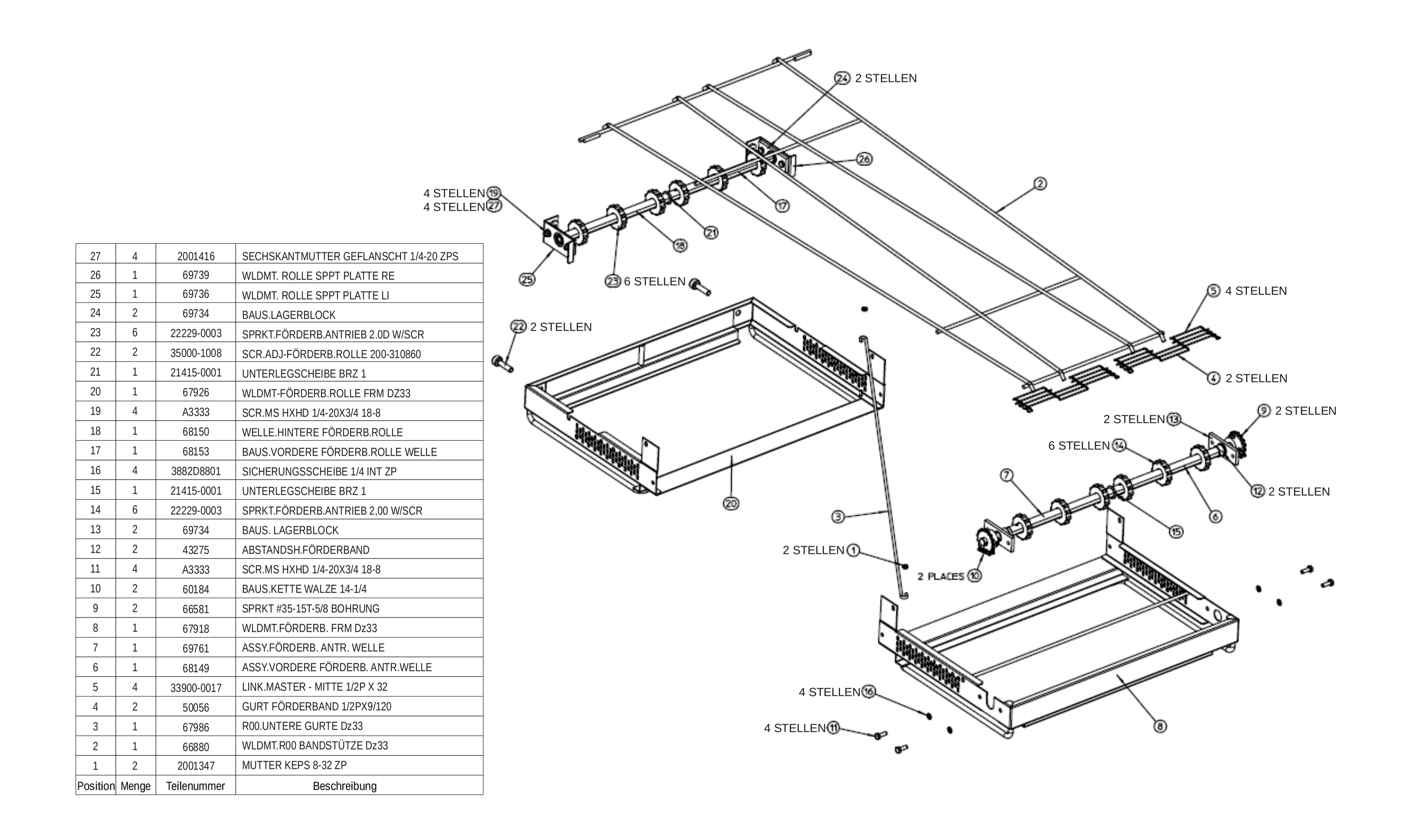
Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
1	1	33813	RFI-Filter
2	1	63909	Verriegelungsschalter
3	2	45036	3 Amp. Trennschalter
4	1	68030	4-poliger Leistungsschalter
5	1	67975	4-poliger Stecker
6	1	69799	24 V DC Lüfter
7	4	67857	75 A Solid-State-Relay
8	1si., 2sb.	65756	Getriebemotor
9	1	66192	Kontrollgrenze
10	1	69079	24V Stromversorgung
11	1	69765	Aktuelles Tastbrett
12	1 si., 2sb.	68310	Motorsteuerungsbrett
13	1	69649	I/O-Brett
14	1	69711	LED, Einbaublinkleuchte

Einzelnes Förderband



Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
24	4	2001416	SECHSKANTMUTTER GEFLANSCHT 1/4-20 ZPS
23	4	A3333	SCR.MS HXHD 1/4-20X3/4 18-8
22	6	22229-0003	SPRKT.FÖRDERB. ANTRIEB 2,00 W/SCR
21	2	35000-1008	SCR.ADJ-FÖRDERBANDROLLE 200-310860
20	1	67926	WLDMT- FÖRDERBANDROLLE FRM Dz33
19	1	69579	WELLE. FÖRDERBANDROLLE DZ
18	2	69734	BAUS.LAGERBLOCK
17	1	69736	WLDMT. ROLLE SPPT PLATTE RE
16	1	69739	WLDMT.ROLLE DPPT PLATTE LI
15	4	3B82D8801	SICHERUNGSSCHEIBE 1/4 INT ZP
14	2	69734	BAUS.GETRIEBEBLOCK
13	1	69578	WELLE-ANTRIEB-FÖRDERB. DZ
12	1	60184	BAUS.KETTENWALZE 14-1/4
11	2	43275	ABSTANDSHALTER.FÖRDERBAND
10	6	22229-0003	SPRKT.FÖRDERB. ANTRIEB 2,00 W/SCR
9	1	67918	WLDMT.FÖRDERB. FRM Dz33
8	1	66581	SPRKT #35-15T-5/8 BOHRUNG
7	1	220026	KEY.SOJARE MACH 3716X3/4
6	4	A3333	SCR.MS HXHD 1/4-20X3/4 18-8
5	2	2001347	NJT.KEPS 8-32 ZP
4	1	67986	R00.ANSCHNALLEN TIEFER DZ33
3	4	97733	CLIP.KABELGURT MASTER
2	1	97713	ANSCHNALLEN-DRAHT 18*W X 112-1/2*L
1	1	66880	WLDMT.R00 BANDSTÜTZE DZ3

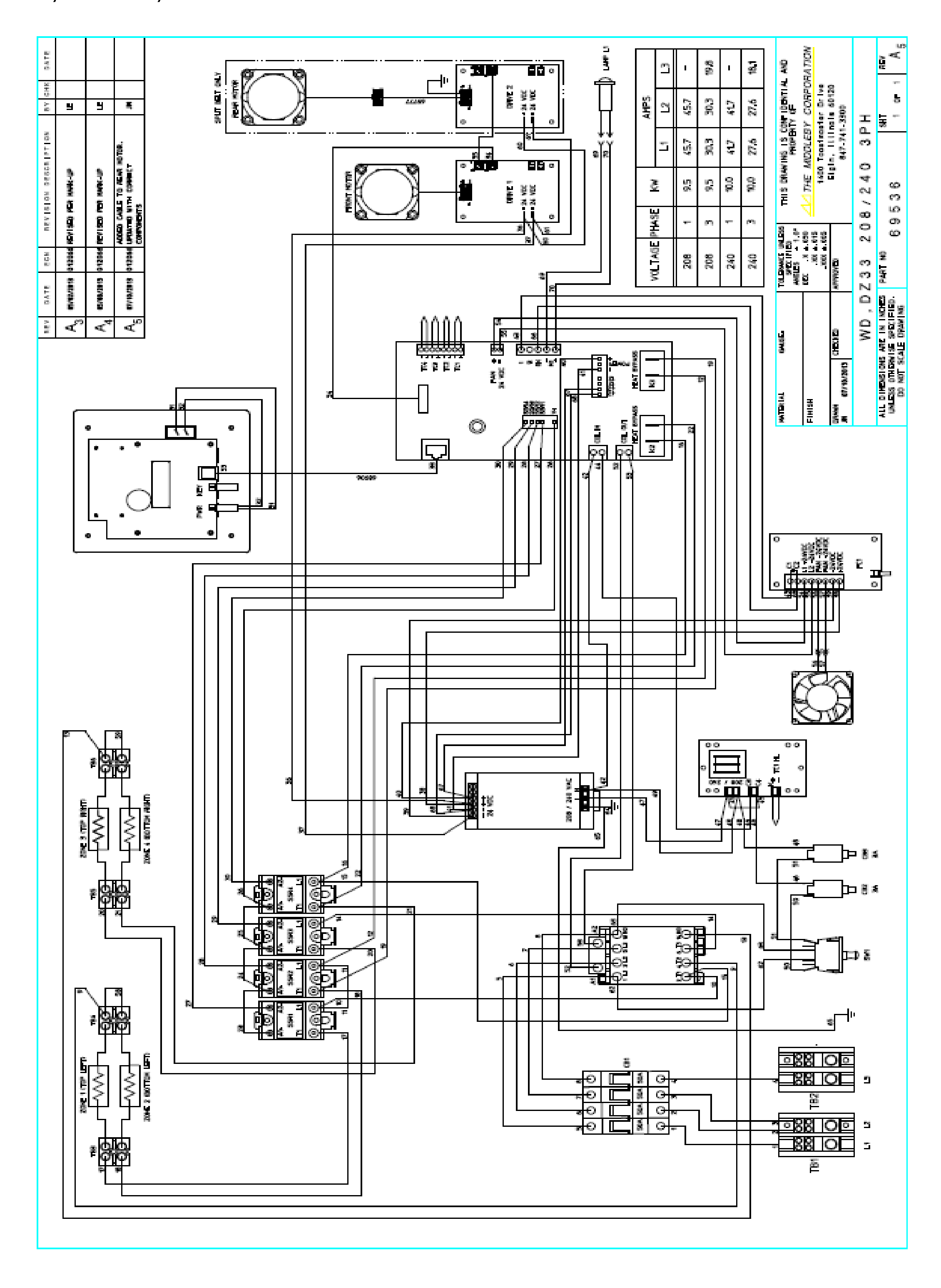
Geteiltes Förderband



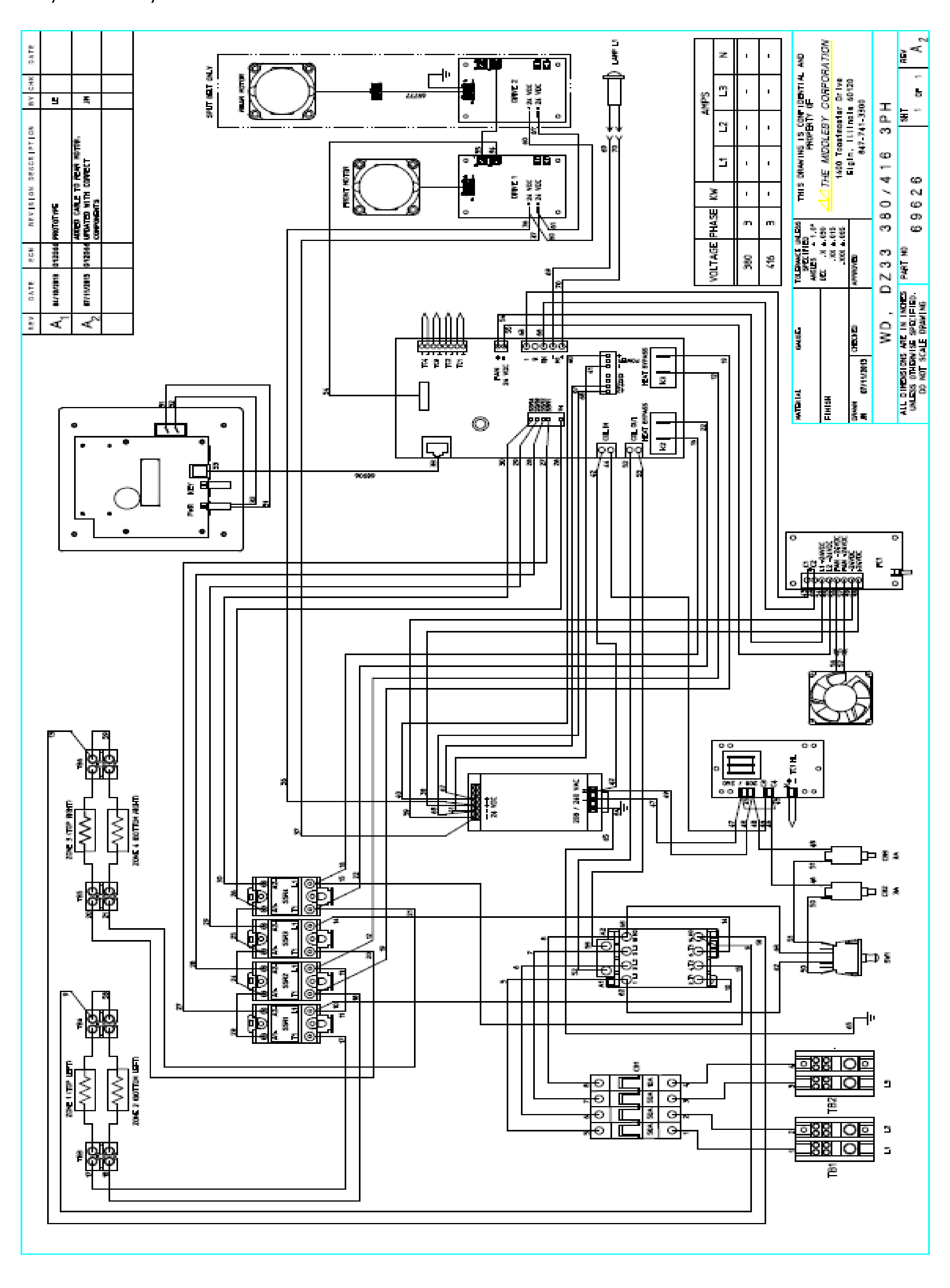
Position	Menge	Teilenummer	Beschreibung
27	4	2001416	SECHSKANTMUTTER GEFLANSCHT 1/4-20 ZPS
26	1	69739	WLDMT. ROLLE SPPT PLATTE RE
25	1	69736	WLDMT. ROLLE SPPT PLATTE LI
24	2	69734	BAUS.LAGERBLOCK
23	6	22229-0003	SPRKT.FÖRDERB.ANTRIEB 2.0D W/SCR
22	2	35000-1008	SCR.ADJ-FÖRDERB.ROLLE 200-310860
21	1	21415-0001	UNTERLEGSCHEIBE BRZ 1
20	1	67926	WLDMT-FÖRDERB.ROLLE FRM DZ33
19	4	A3333	SCR.MS HXHD 1/4-20X3/4 18-8
18	1	68150	WELLE.HINTERE FÖRDERB.ROLLE
17	1	68153	BAUS.VORDERE FÖRDERB.ROLLE WELLE
16	4	3882D8801	SICHERUNGSSCHEIBE 1/4 INT ZP
15	1	21415-0001	UNTERLEGSCHEIBE BRZ 1
14	6	22229-0003	SPRKT.FÖRDERB.ANTRIEB 2,00 W/SCR
13	2	69734	BAUS. LAGERBLOCK
12	2	43275	ABSTANDSH.FÖRDERBAND
11	4	A3333	SCR.MS HXHD 1/4-20X3/4 18-8
10	2	60184	BAUS.KETTE WALZE 14-1/4
9	2	66581	SPRKT #35-15T-5/8 BOHRUNG
8	1	67918	WLDMT.FÖRDERB. FRM Dz33
7	1	69761	ASSY.FÖRDERB. ANTR. WELLE
6	1	68149	ASSY.VORDERE FÖRDERB. ANTR.WELLE
5	4	33900-0017	LINK.MASTER - MITTE 1/2P X 32
4	2	50056	GURT FÖRDERBAND 1/2PX9/120
3	1	67986	R00.UNTERE GURTE Dz33
2	1	66880	WLDMT.R00 BANDSTÜTZE Dz33
1	2	2001347	MUTTER KEPS 8-32 ZP

Abschnitt 7 - Schaltpläne

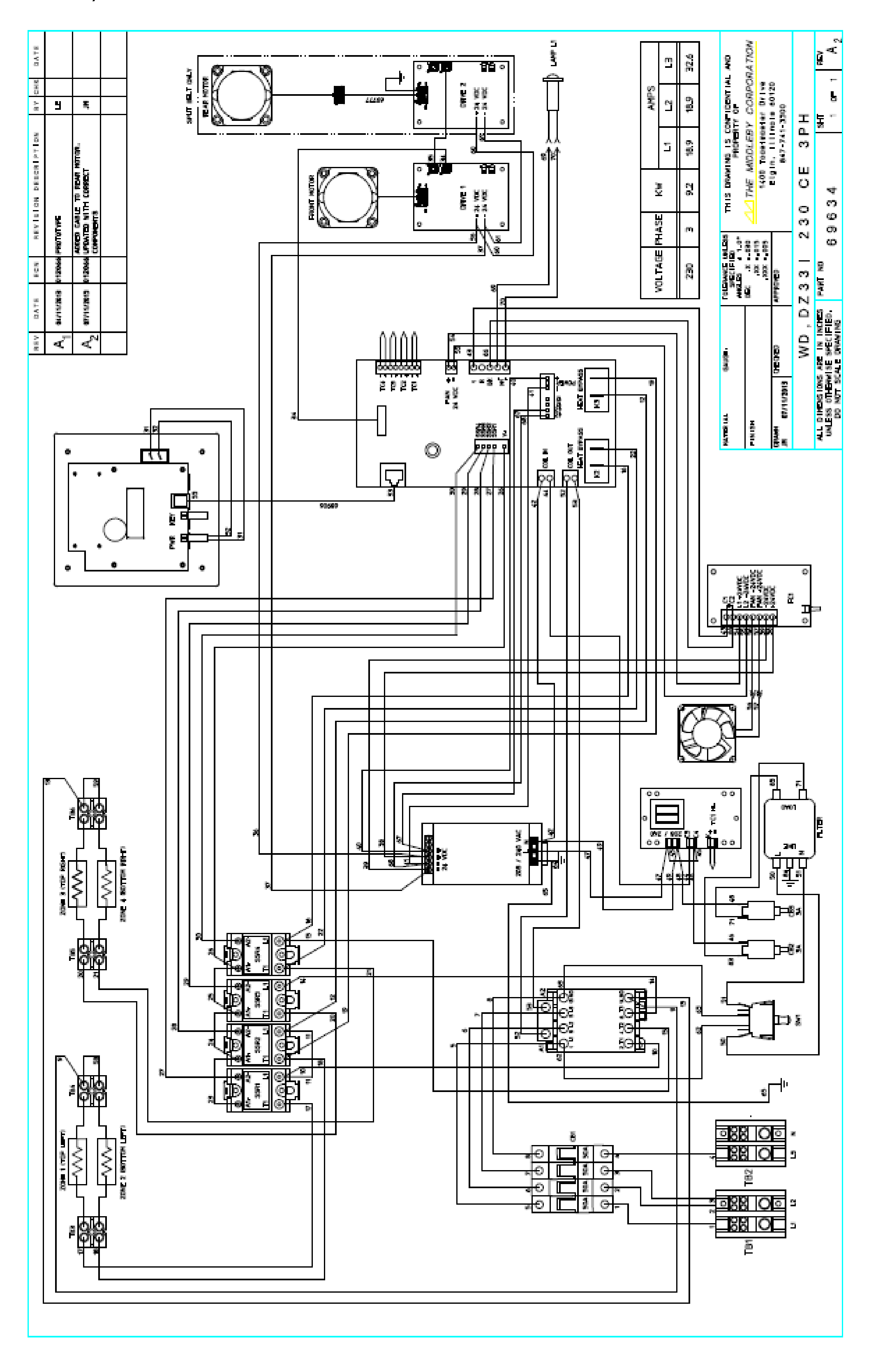
A. DZ33I, 208/230V, 3Ph Schema



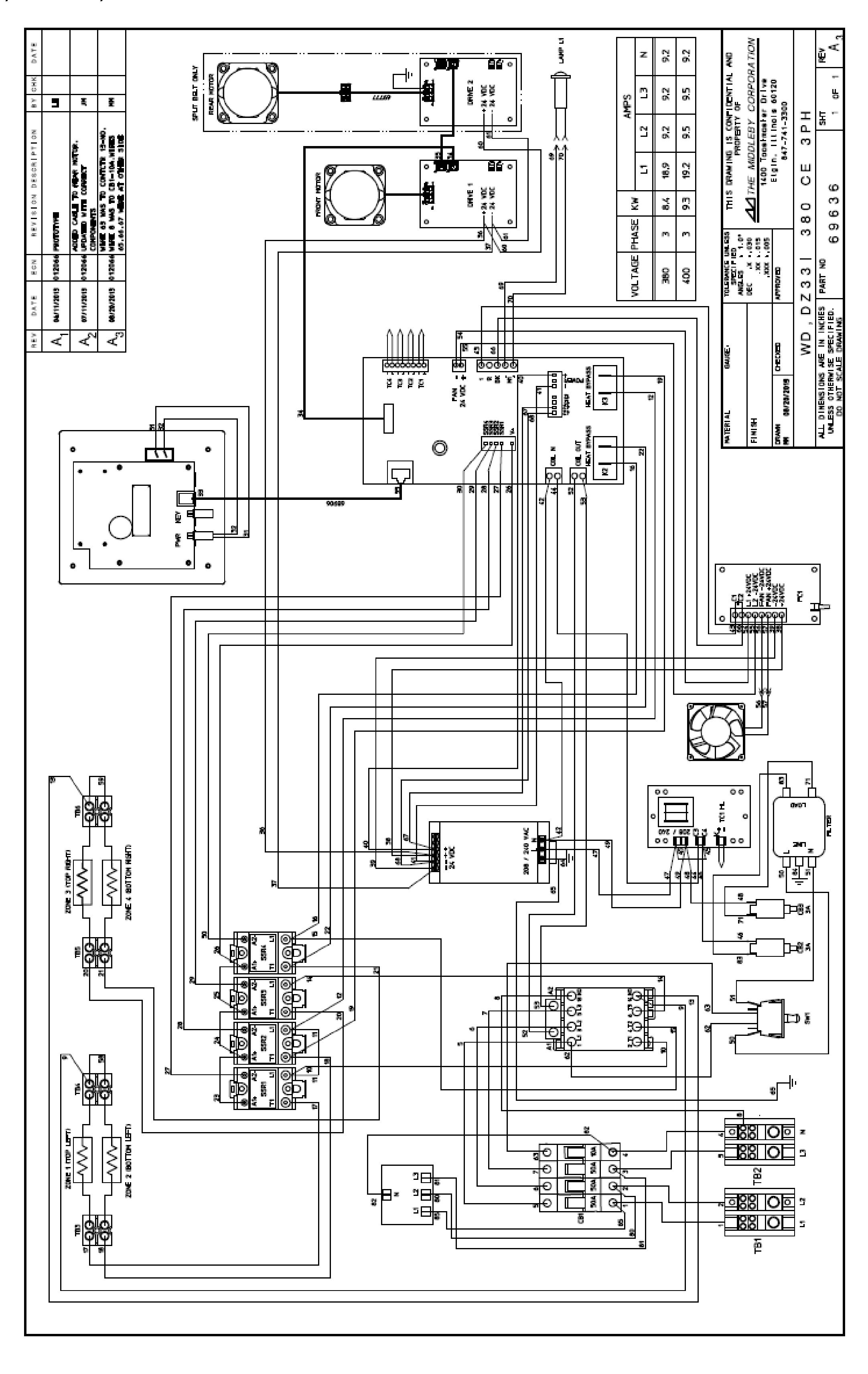
B. DZ33I, 380/415V, 3 Ph Schema



C. DZ33I, 230V CE, 3 Ph Schema



D. DZ33I, 380V CE, 3 Ph Schema



Hinweise: